



Das kulinarische Erbe der Alpen

Enzyklopädie der alpinen Delikatessen

Mit umfassendem Bezugsadressen-Verzeichnis

Dominik Flammer
Sylvan Müller

A T VERLAG

Das kulinarische Erbe der Alpen

**Enzyklopädie
der alpinen Delikatessen**

Inhaltsverzeichnis

A

Aargauer Rüeblitorte	27
Abondance	27
Abricotine	27
Absinth	28
Ackerbohne, Favabohne	28
Aglio di Resia / Strok	30
Agneau de Sisteron	30
Agrest, Verjus	30
Albeli-Rogen	32
Alblinsen, Alb-Leisa	32
Alpenbitter	34
Alpengemse	34
Alpenrosen-Honig	36
Alpines Steinschaf	36
Alp-Sanddorn	38
Altreier Kaffee	38
Andutgel, Bauernsalsiz	38
Angelika	40
Anis	40
Appenzeller Käse	40
Appenzeller Spitzhauben	42
Appenzeller Ziege	42
Arborio	43
Aromahopfen	43
Arvenkerne, Zirbennüsse	43
Arvenschnaps, Zirbengeist	44
Äsche	44
Asiago di allevo / Asiago pressato	44
Ausseer Bergkern-Rauchsalz	45

B

Badischer Reis, Grünkern	45
Bagòss di Bagolino	45
Bärlauchkapern	46
Bärwurz	46
Bärwurz-Schnaps aus der Alpen-Mutterwurz	46

Baselbieter Müsli	48
Basler Brot.	48
Batavia rouge grenobloise.	48
Bätziwasser	49
Bayerische Rübe	49
Bayerischer Senf.	49
Beaufort d'alpage	52
Belper Knolle	52
Benita.	54
Berberitze	54
Bereczky-Quitte	54
Berg-Bohnenkraut, Winter-Bohnenkraut	55
Bergchabis / Chou blanc de montagne	55
Bergfichte	55
Bergkümmel, Berg-Laserkraut	56
Berner Rosen (Apfel).	56
Berner Rosen (Tomate)	57
Berner Zungenwurst	57
Bescoin/Biscoin	57
Bettelmann	57
Birnbrotgewürz	58
Birnbrot, Kletzenbrot, Hutzenbrot.	58
Birnenhonig	58
Bitto storico	59
Blancmanger, Mandelsulz	60
Blaue St. Galler.	60
Blaue Veltlin	60
Bleu de Gex	62
Bleu de Termignon.	62
Bleu de Vercors-Sassenage	62
Bleu du Queyras	63
Blutwurz, Tormentill	63
Boutefas.	63
Boxelemehl, Johannisbrotmehl	63
Bozner Zelten	66
Bramata	66
Bratblutwurst	66
Braunvieh	67

Sieben Jahre in den Alpen

Von Hundsärschen und Hasenöhrchen, von Schafsmäulern und Saubürzeln

Viele verdrängte, vergessene und verschollen geglaubte Delikatessen sind in dieser Enzyklopädie zu entdecken, aber auch viele weitverbreitete, wundervolle und wegweisende Produkte und Speisen. Als Fortsetzung unserer beiden Bücher über das kulinarische Erbe der Alpen wollen wir diese Fundgrube, für die wir sieben Jahre lang den ganzen Alpenraum bereist haben, mit allen teilen, die wir für die Geschichte unserer Ernährung und den mit ihr verbundenen Reichtum begeistern können. Als handlicher Führer soll diese Enzyklopädie vor allem aber all jenen innovativen und leidenschaftlichen Produzenten eine nachhaltige Plattform bieten, in deren Händen die Zukunft unserer Ernährungsvielfalt liegt.

Eine Vielfalt, deren Ursprung zwar weit in der Vergangenheit zu suchen ist, deren Verbreitung und Weiterentwicklung aber in erster Linie dem Aufstieg der Naturwissenschaften, technischen Errungenschaften und der Revolutionierung der Landwirtschaft zu verdanken ist. Denn die Geschichte der grossen Mehrheit der in diesem Buch beschriebenen Produkte beginnt erst in der Neuzeit. So wie aus den Kartoffelknollen aus der Neuen Welt in den Tälern der Alpen neue Sorten entstanden sind, so haben Gärtnerinnen, Bauern, Züchter und Tüftler auch aus den einheimischen Gewächsen durch sorgfältige Selektion und mit viel Geduld neue Gemüse entwickelt, neue Obstsorten herangezogen und Tiere zu neuen Rassen eingekreuzt. Müller, Bäcker und Konditoren haben über Jahrhunderte die Herstellungsprozesse der Brote und Gebäcke weiterentwickelt, Hirten und Käser die Verarbeitung der Milch perfektioniert, Viehzüchter und Metzger die Veredelung des Fleisches vorangetrieben und Köchinnen und Gastronomen die Kombination der Zutaten immer und immer wieder neu ausgetestet. Was sie alle hoffentlich auch in Zukunft weiterhin tun werden. Neue Sorten wird es auch künftig geben, so wie neue Tierrassen, neue Geschmackskombinationen und neue Speisen. Doch bei aller Freude am Fortschritt darf man nicht vergessen, dass dies nur möglich sein wird, wenn wir alles daran setzen, die alte Vielfalt auch zu erhalten. Oder vereinfacht gesagt: Ohne alte Apfelsorten entsteht kein neuer Apfel.

Das ist auch der Grund, weshalb wir in diesem Buch einerseits essbare Wildpflanzen beschreiben, die der Mensch schon vor Tausenden von Jahren genutzt hat. Oder Getreide und Gemüse, die schon seit Menschengedenken angebaut werden. Aber andererseits auch Früchte, Würste, Käsesorten oder Gebäcke, die selbst unsere Grosseltern noch nicht gekannt haben, da sie erst in den letzten Jahrzehnten entstanden sind oder entwickelt wurden. Denn hätte der Bauer wirklich immer nur das gegessen, was er kannte, würden wir heute noch fade Hafersuppe schlürfen und an besseren Tagen vielleicht an zähem, talgigem Rindfleisch aus dem Rauchfang nagen. Und dennoch halten wir es im Grundsatz mit dem Bauernsprichwort: Erst wenn wir kennen, was wir essen, können wir es auch geniessen.

Deshalb sind in diesem Buch all die Produkte drin, die der Bauer früher kannte, aber auch all jene, die er kennen und schätzen gelernt hat. Und selbstverständlich auch jene, von denen er – aus was für Gründen auch immer – irgendwann nichts mehr wissen wollte. Wie etwa vom Knoblauchhederich, der wohl ältesten einheimischen Gewürzpflanze des Alpenraums. Ein Kraut, das noch im 19. Jahrhundert auf vielen Höfen angebaut wurde, das man heute aber fast ausschliesslich wildwachsend findet. Ein würziges Kohlgewächs, das erst in den vergangenen Jahren wiederentdeckt wurde und mittlerweile wieder vielseitig verwendet wird. Ebenso wie all die in der Erde schlummernden und essbaren Wurzeln und Knollen, die nach der Ankunft der Kartoffel ab dem 18. und 19. Jahrhundert vom Acker und aus der Küche verschwunden sind: die Kerbelrübe wie auch die Schinkenwurz, die wiederentdeckte Topinambur ebenso wie der als Erdkastanie bezeichnete Knollenkümmel oder der früher als Schweinerübe bekannte Sumpfziest.

Noch deutlicher zeigt sich aber die Vielfalt des Alpenraums bei jenen Lebensmitteln, auf die der Bauer nie verzichten konnte. Wie etwa beim Obst. Kaum eine Gegend, in der in den vergangenen zwei bis drei Jahrhunderten nicht eigenständige, charaktervolle Birnen- oder Apfelsorten herangezüchtet wurden – oder die als Zufallssämlinge entstanden sind. Früchte, die als Most-, Dörr- oder Brennobst heute wieder sortenrein vermarktet werden und die das Angebot an regionalen Delikatessen mehr als bereichert haben. Dazu gehören etwa die kleinen, eingelegten Poires à Botzi aus dem Schweizer Kanton Freiburg, die

Hirsch(t)birnen aus der Steiermark, die Palabirne aus dem Südtirol, die Innerschweizer Theilersbirne oder die Poire Sartheau, eine traditionelle Marmeladenbirne aus den Alpes-de-Haute-Provence. Und bei den Äpfeln stehen etwa der österreichische Brünnerling, der Schweizer Sauergrau, der Lavantaler Bananenapfel oder der Tiroler Spitzlederer für die neu entdeckte Obstvielfalt. Jede dieser Früchte erzählt wieder eine andere Geschichte.

Weit grösser ist das Angebot an Früchten und Sorten, als wir mit diesem Werk aufzeigen können. Ausgewählt haben wir deshalb viele von jenen, die für innovative Produzenten spannend sind und die ihnen in der sich weiter globalisierenden Landwirtschaft eine Zukunft bieten. Weil sie sich als Nischenprodukte auch in einer leistungsorientierten Agrarwirtschaft behaupten können.

Eine üppige Vielfalt bietet diese Enzyklopädie auch bei den wiederentdeckten Getreiden, ihren regionalen Varietäten und den wiederentdeckten Traditionszerealien: Linthmais ist dabei und Tauernroggen, Schwarzhafer oder Nackthirse, aber auch Emmer, Einkorn oder Dinkel. Und dass diese ursprünglichen Musgetreide oft mit Gemüse zusammen kombiniert wurden, das im Alpenraum schon immer eine zentrale Rolle in der Ernährung gespielt hat, zeigen auch die unzähligen Sorten an Weisskohl, Rüben, Kartoffeln oder Zwiebeln bis hin zu den stark aus dem norditalienischen Raum beeinflussten Salatpflanzen. Oder kennen Sie den Radicchio rosa di Gorizia, den wildwachsenden Radicchio di Mont aus dem Friaul oder den von italienischen Immigranten gezüchteten Batavia rouge grenobloise aus den französischen Westalpen? Oder aus der gleichen Gegend die ausgezeichnete Marmeladenzwiebel «Jaune de Savoie», der nur die Höri-Bülle von der deutschen Halbinsel Höri am Bodensee das Wasser reichen kann? Umfangreich sind heute die Standardwerke allein über Früchte und Gemüse, die beispielsweise von Organisationen wie der österreichischen Arche Noah oder den schweizerischen Vereinigungen Pro Specie Rara und Fructus sowie den zahlreichen Convivien der Slow-Food-Bewegung publiziert worden sind. Wer sich allein mit Früchten oder mit Gemüse und ihrer unglaublichen Vielfalt beschäftigen will, dem seien die umfangreichen Bücher wie das «Lexikon der alten Gemüsesorten» (AT-Verlag 2014), «Früchte, Beeren, Nüsse – Die Vielfalt der Sorten» (Haupt-Verlag 2011) oder «Handbuch

Bio-Gemüse, Sortenvielfalt für den eigenen Garten» (Löwenzahn-Studienverlag 2010) wärmstens empfohlen.

Gewürze, Hülsenfrüchte und Honige, wenig bekannte Getränke wie der «Ghürotne» (eine Mischung aus saurem und süßem Most), süße Senfe aus Bayern oder dem Schweizer Kanton Freiburg oder unzählige weitverbreitete und traditionellerweise im ganzen Alpenraum mit Anis gewürzte Produkte ergänzen die alpine und voralpine Vielfalt an urtümlichen Produkten ebenso wie seltene und regionaltypische Pflanzenöle. Wie etwa L'Olivo del Garda, ein seit der Römerzeit bekanntes Olivenöl, das aus den Früchten der weltweit am nördlichsten gelegenen Olivenbäume gepresst wird. Oder das Graumohnöl aus dem österreichischen Weinviertel und das vor allem im Bio-Landbau wiederentdeckte Leindotteröl.

Umfangreich ist das Angebot auch bei den verarbeiteten Produkten, auch wenn wir uns in einigen Produktgruppen etwas zurückgehalten haben. Bei den Gerichten haben wir nur einige Handvoll übernommen und nur dann, wenn sie für die Vielfalt der im gesamten Alpenraum vorhandenen Grundzutaten stehen. Umso wichtiger ist uns eine repräsentative Auswahl spezieller und regionaltypischer Brote. Doch wollten wir alle regionalen Brote, Süßgebäcke oder Mehlspeisen des Alpenraums in all ihren noch so geringen Unterschieden beschreiben, würde dies selbst diesen enzyklopädischen Rahmen sprengen. Das bezeugt auf eindruckliche Weise etwa das allein für die Schweiz erstellte und frei zugängliche Internetarchiv über das kulinarische Erbe der Schweiz (www.kulinarischeserbe.ch). In mehrjähriger Forschungsarbeit und mit millionenschwerer Unterstützung hat ein Historikerteam für mehrsprachige Leser ein schwergewichtig umfangreiches Brot- und Guetsliarchiv erarbeitet, in dem all die Gebäcktraditionen gut die Hälfte der darin beschriebenen Produkte ausmachen.

Viel Platz nimmt in unserer Enzyklopädie insbesondere der Käse ein. Die Produktgruppe also, die wie keine andere vom starken Austausch an Viehrassen und Herstellungstechniken sowie von der ewigen Wanderschaft der Hirten, Nomaden und Landarbeiter im Alpenraum erzählt. Etwa von den ungezählten weichen und harten Käsen aus der Milch des weitverbreiteten und aus der Gegend des Innerschwei-

zer Klosters Einsiedeln stammenden Braunviehs, das von Slowenien bis Bayern die Alpwirtschaft lange dominiert hat und heute noch von grosser Bedeutung ist. Erzählt wird von Käsen, die mit Safran gewürzt und mit Leinöl gepflegt werden, von solchen, die man mit Kümmel oder Kräutern einreibt, und von anderen, denen blauer, weisser oder grauer Schimmel ihren eigenständigen Charakter verleiht. Sie heissen Bettelematt, Belper Knolle oder Bagòss di Bagolino, Beaufort d'alpage oder Bergfichte, Bleu du Queyras oder Büscion, um nur einen Teil all jener in diesem Buch beschriebenen Käse aufzuzählen, die allein unter dem Buchstaben B beschrieben werden.

Auch finden sich in diesem Buch die unzähligen und regional sehr unterschiedlichen Trivialnamen, die einzelne Produkte im Alpenraum über Jahrhunderte erhalten haben. Namen, die viel erzählen über die Form der Produkte, ihre Geschichte und selbst darüber, dass man ihrer gelegentlich auch überdrüssig war. Wo beispielsweise noch «Hundsärsche» gegessen werden und wo «Saubürzel» oder wo «Hasenöhrchen» und wo «Schafsmäuler», darauf verweisen die Seitenzahlen im umfangreichen Produkteverzeichnis hinten in diesem Buch ab Seite 315.

Wir sind überzeugt davon, dass die Wiederentdeckung von zig Tausenden von traditionellen und oft regional sehr unterschiedlichen Produkten und Sorten noch längst nicht abgeschlossen ist. Auch ihre Geschichte ist noch nicht zu Ende erzählt. Auf unserer siebenjährigen Reise durch den Alpenraum haben wir Woche für Woche, wenn nicht Tag für Tag immer wieder spannende Delikatessen entdeckt, von denen jede einzelne ihre Spuren in den Koch- und Ernährungstraditionen ihrer Region hinterlassen haben. Die Gärten, Äcker, Wiesen und Wälder sowie die Vorratskammern des Alpen- und Voralpenraums bergen Schätze in sich, die erst im Ansatz gehoben worden sind. Dieses Buch soll dazu beitragen, diese Preziosen und ihre Produzenten wiederzuentdecken, so dass unser kulinarisches Erbe nicht nur in Archiven und in Erzählungen weiterlebt. Sondern auf unseren Märkten, in unseren Küchen und an unseren Tischen. Und vor allem in unseren Sinnen.

Dominik Flammer & Sylvan Müller
Vitznau und Kriens, im Oktober 2014



*Blauschimmelkäse aus dem Alpenraum im Uhrzeigersinn von oben links:
Jersey blue (CH), Castelmagno (I), Bleu du Queyras (F),*



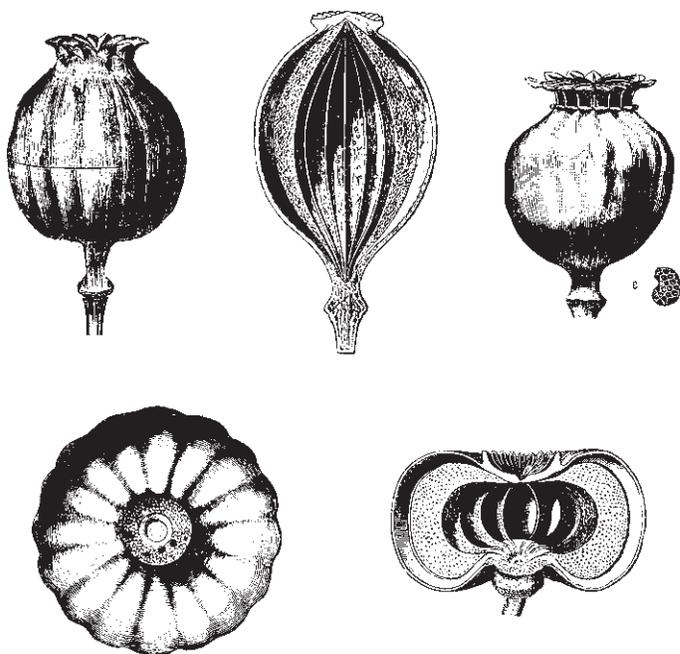
*Bleu de Vercors-Sassenage (F), Bleu de Termignon (F), Blauer Büffel (CH),
Blaue Geiss (CH), Bleu de Gex (F)*

Graumohnöl

(Öl aus Schlafmohn – *Papaver somniferum*)

Aus dem grauen Mohn wird dieses edelste aller Mohnöle hergestellt, nebst Weissmohn- und Blaumohnöl. In Österreich wurden Reste von Schlafmohn aus der Hallstattzeit gefunden, doch wird angenommen, dass die Samen dieser Pflanze noch nicht zu Öl verarbeitet, sondern eher wegen ihrer medizinischen und beruhigenden Wirkung gesät wurden. Als Ölpflanze kultiviert und genutzt wird der Schlafmohn im Alpenraum seit dem Mittelalter; in grossen Teilen Mitteleuropas gehörte die Mohnpflanze zu den weitverbreiteten Gartengewächsen. Im Kanton St. Gallen in der Schweiz gab es im Jahr 1942 noch 158 Landwirte, die Mohn anpflanzten; zu jener Zeit war das Mohnöl noch weiter verbreitet als das Rapsöl. Die Hülsen wurden früher mit den Samen zusammen gepresst. Heute wird das Graumohnöl hauptsächlich im Waldviertel in Österreich angebaut und hat sich seit den 80er Jahren zu einem gut bezahlten Nischenprodukt entwickelt.

G



Mohnkapseln (Graumohnöl)

Grauvieh

Diese uralte, leichtgewichtige, typisch alpine Rinderrasse wurde früher in Norditalien, Südtirol und im Schweizer Kanton Graubünden gehalten. Nachdem die Bestände dieser an die alpinen Bedingungen angepasst und leistungsfähigen Rinder durch die neuen Hochleistungszüchtungen im 20. Jahrhundert in grossen Teilen ihres ursprünglichen Verbreitungsgebietes fast verschwunden sind, wird ihre Zucht seit einigen Jahren wieder gefördert. Die Kühe liefern nicht nur eine hervorragende Milch, sondern auch ein regional beliebtes und qualitativ hochstehendes Rindfleisch.

Griebenschmalz

Wird Schweineschmalz (oder in selteneren Fällen auch solches von Gänsen) aus dem Fett der Tiere erhitzt, verflüssigt es sich. Was übrigbleibt, sind die Grieben, Greuben oder Grammeln, also die festen Bestandteile im Fett, für die es im Alpenraum unzählige Namen gibt. Denn sie galten schon immer als nahr- und schmackhafte Nahrung. In Österreich weit verbreitet ist die Tradition der sauren Grammeln, die angebraten und mit einem Schuss Essig leicht eingesäuert werden. Griebenschmalz an sich ist Schweineschmalz, das mit den Grieben oder Grammeln gemeinsam in Gläser abgefüllt und als Brotaufstrich verwendet wird. Dies im Gegensatz zum reinen Schmalz, das traditionellerweise zum Braten oder zum Backen verwendet wird.

Grubenkraut

In der Region der Fischbacher Alpen im österreichischen Bundesland Steiermark war das auch Ohlakraut genannte Gemüse früher eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel. Im Gegensatz zum traditionellen Sauerkraut des Alpenraums, das gehobelt oder in ganzen Blättern gekocht und dann der Milchsäuregärung überlassen wird, werden in der Steiermark die ganzen und überbrühten Weisskohlköpfe (*Brassica oleracea convar. capitata var. alba*) in tiefen Gruben aufeinandergestapelt und dann so beschwert, dass die überschüssige Flüssigkeit versickern kann. Haltbar soll das Grubenkraut bis zu zehn Jahre sein. Die Tradition dürfte aus dem Osten nach Österreich gelangt sein, kennt man sie doch auch aus Russland, wo nebst ganzen Kohlköpfen auch Äpfel in Gruben eingesäuert wurden.

Kaminwurz

Die Südtiroler beanspruchen den Ursprung dieser traditionellen, kaltgeräucherten und luftgetrockneten Wurst zwar für sich, doch wird sie auch in Tirol oder Bayern schon seit langem von vielen Metzgern hergestellt. Diese aus Rindfleisch und Schweinespeck hergestellte Rohwurst gehört in grossen Teilen des ostalpinen Raums zur traditionellen Brettljause oder zur Marende. Ihren Namen hat sie aus der Zeit, als die Bauern ihre Würste noch selber herstellten und sie im Kamin (oder in einer im Kamin eingebauten Räucherammer im Dachstock) zum Schutz vor Ungeziefer im Rauch konservierten. Leider werden heute in den Supermärkten oft Kaminwurzchen angeboten, die noch nie eine Räucherammer gesehen haben und die mit industriellem Flüssigrauch besprüht werden.

Kärntner Reindling/Pogača/Gubana

In kaum einem Gebäck des Alpenraums steckt so viel Ernährungsgeschichte wie in der Vielfalt des Kärntner Reindlings. Ein Gebäck, das unzählige Namen kennt und das auch in der Zutatenliste sehr variabel und deshalb sehr völkerverbindend ist. Denn es handelt sich um eine Art Napfkuchen, der von Slowenien über die Steiermark bis nach Kärnten und das Burgenland bekannt ist und dessen Verbreitung sich unter dem Namen Gubana bis hinunter ins italienische Friaul zieht. Typisch für diese Hefe-Napf-Gebäcke ist sicher, dass sie in erster Linie eine gemeinsame Geschichte als Festtagsgebäcke haben. In sie eingebacken wurde so ziemlich alles, was das Land und der Wald an Mehl, Ersatzmehl, Nüssen, Honig oder auch Früchten hergaben. So auch Zirbennüsse, getrocknete Birnen oder gar Birnen- oder Johannismehlmehl, Rosinen, aber auch Zimt und Honig sowie Schwarz- oder Preiselbeere. Ursprünglich, so wird vermutet, handelte es sich bei diesem Napfkuchen um ein mit Zucker oder Honig gesüßtes Weissbrot, das mit Fenchelsamen gewürzt wurde und das sich je nach Region zu einem Gebäck für die unterschiedlichsten Feiertage weiterentwickelte. Die friulanische Gubana enthält nebst Pinienkernen auch Zitronat.

Karpfenmilch

Der Karpfen (*Cyprinus carpio*) ist wohl eine der ältesten vom Menschen gezüchteten Fischarten. Schon die Römer schätzten ihn als Speisefisch. In Mitteleuropa verbreitete er sich im Schatten der katholi-



Kärntner Reindling



Latschen (Bergkiefer) und Alpenrosen

Langer Pfeffer

(*Piper longum*)

Dieser Pfeffer, der ursprünglich wild am Fusse des Himalajas zuhause war, dürfte der erste Pfeffer sein, der in der Antike bereits den Römern und den Griechen bekannt war. Verdrängt wurde er wie der Kubebenpfeffer durch den ergiebigeren und im Anbau unkomplizierteren schwarzen Pfeffer (*Piper nigrum*). In Europa wurde er bis weit in die Neuzeit hinein viel verwendet, oft auch in Feiertagsgebäcken und Gewürzbrot. Im 19. Jahrhundert verschwand er aus den Küchen. Erst vor wenigen Jahren wurde er wiederentdeckt und ist heute in gut sortierten Gewürz- und Delikatesshandlungen erhältlich.

Lardo di Arnad

Dieses mit Salz und Gewürzen im Kastanienholz gereifte reine Schweinefett ist der kleine Bruder des bekannten Lardo di Colonnata aus der Toskana. Der Lardo di Arnad wurde früher von den Bauern direkt hergestellt, heute sind es noch drei grössere Produzenten, die den Markt für diese Delikatesse unter sich aufteilen. Ein kleinerer Produzent, Cesarino Bonin, produziert als einer der letzten den Lardo di Arnad noch nach alter Tradition und mit dem Speck der eigenen Schweine. Derweil die grossen Hersteller einen Grossteil der Schweine aus anderen italienischen Gegenden dazukaufen. Gegessen wird der Lardo hauchdünn aufgeschnitten, am besten mit nur leicht gesalzenem Roggenbrot.

Latschen/Latschenlikör

Aus den Nadeln und Zweigspitzen der Bergkiefer (*Pinus mugo*) wird im alpinen Raum gerne ein Sirup hergestellt, mit dem sich Süssspeisen hervorragend würzen lassen. Als Nebenprodukt der Kosmetikherstellung wird auch mit den Zapfen – ähnlich wie beim Arven- oder Zirbenschnaps – ein Likör hergestellt. Verwendet werden sollten Latschensirup oder Latschenlikör aber nur in geringen Dosen, da sie den Gerichten schon mit wenigen Tropfen zu einer intensiv-harzigen Note verhelfen.

Lauerzerkirsche, Rigikirsche

Diese relativ kleine, schwarze und sehr aromatische Kirschen-sorte gehörte vor dem Zweiten Weltkrieg zu den am häufigsten angebauten Kirschen der Schweiz. Und sie ist es bis heute geblieben, wie die



*Krebsverkäufer,
Zürich, um 1750*

Signalkrebs (*Pacifastacus leniusculus*)

Obwohl dieser aus Nordamerika stammende Krebs im Alpenraum ein Eindringling ist, der die bestehenden einheimischen Krebse durch die Krebspest über die vergangenen Jahrzehnte massiv gefährdet hat, wird der Signalkrebs etwa an der Drau in Unterkärnten seit vielen Jahren in grossen Mengen gefangen. Der Signalkrebs ist gegen die Krebspest immun und verbreitet sich deshalb in klassischen Krebsgewässern rasant. Dies ist auch der Grund, weshalb der Fang dieser Krebse in Unterkärnten frei ist. Trotz diesen Problemen zeigt sich am – kulinarisch erstklassigen und sehr gefragten – Signalkrebs, welche Bedeutung die Krebsfischerei früher im Alpenraum hatte. Einheimische Krebse wie der Edelkrebs, aber auch Stein- oder Dohlenkrebs waren im Mittelalter für die ärmere Landbevölkerung eine willkommene Fastenspeise. Ihren Aufstieg zur gefragten Delikatesse schafften sie erst in der Neuzeit. Der Kärntner Saiblingzüchter Michael Sicher gewinnt von den Signalkrebsen auch kleine Mengen des delikatsten «Flusskrebsskaviars» – oder eher Flusskrebscorail.



Signalkrebse





Theilersbirne

Aargauer Rübelitorte

Eberhard

Bäckerei-Konditorei
Hauptstrasse 18
CH-5506 Mägenwil
www.beck-eberhard.ch

*(Die meisten Bäckereien und
Konditoreien in der Schweiz stellen
ihre eigene Variante der Aargauer
Rübelitorte her)*

Aargauer Safran

Silvia Bossard

Kapfstrasse 25
CH-5628 Althäusern
www.tagora.ch

Abondance

www.mons-fromages.com
www.chaesundco.ch

Jacques Duttweiler

Route de St-Cierges 2
CH-1410 Thierrens

Abricotine

www.schubiweine.ch
www.morand.ch

Absinth

Absint-Brennerei Artemisia

Grand Rue 32
CH-2108 Couvet
www.absinthe-suisse.com

Absinth-Brennerei

Bovet-La Valote

Rue de la Gare 5
CH-2112 Môtiers
www.absinthe-bovet.ch

Absintherie Racine

Grande Rue 2
CH-2112 Môtiers
www.absinthemotiers.ch

Absinth-Brennerei

«Celle à Guilloud»

Grand Rue 29
CH-2114 Fleurier
www.absintheceleaguilloud.ch

Ackerbohnen, Favabohnen

*Frische Ackerbohnen sind heute
vor allem auf Bauernmärkten
erhältlich.*

Aglio di Resia

*Dieser aussergewöhnliche Knob-
lauch wird frisch oder mit Kräu-
tern zu einem Pesto verarbeitet auf
vielen Bauernhöfen und auch in
den Alimentari und den Oste-
rie des friulanischen Resia-Tals
verkauft.*

www.osteriadiramandolo.it

Agneau de Sisteron

*Das Fleisch der Sisteron-Lämmer
ist ausserhalb Frankreichs insbe-
sondere bei Fleisch-Delikatess-
händlern erhältlich.*

Albelirogen

Nils A. Hofer

Seefischerei & Fischzucht
Benzeholzstrasse 20
CH-6045 Meggen
nilshofer@bluewin.ch

www.schweizerfisch.ch

Frische Albeli, wie am Vierwaldstättersee in der Innerschweiz die kleinste Felchenart genannt wird, haben die meisten Fischer dieser Region fast ganzjährig im Angebot.

Alblinsen/Linsen

www.webshop.albleisa.de
www.hoeri-gemuese.de
www.fermecourtois.ch

Alpsanddorn / Sanddorn-Ursaft

Adolf und Margrit Hartmann
CH-7407 Trans
www.sanbro.ch

Edmund Caduff

Carner 3
CH-7145 Degen
edi.caduff@bluewin.ch
0041 78 834 56 71

Sanddorn-Molke

www.farmy.ch
www.sennerei-bachtel.ch

Alpenbitter

Alpenbitter werden unter den unterschiedlichsten Namen im ganzen Alpenraum angeboten.

Alpenrosenhonig

www.berghonig.ch
www.imkerei-zangerle.com
www.alpenweit.de
www.farmy.ch

Alpengemse

Das Fleisch der Alpengemse ist saisonal in vielen Metzgereien des Alpenraums erhältlich. Oft werden auch Trocken- und Räucherwürste mit Gemsefleisch angeboten.

Alpines Steinschaf

Renate Aschauer

Wimbachlehen
Wimbachweg 24
D-83486 Ramsau
www.steinschaf.de

Altreier Kaffee

www.altreier-kaffee.it

Andutgel

Mazlaria Venzin – Disentis

Via Sursilvana 23
7180 Disentis/Mustér
0041 81 947 52 39

A

Aalquappe 95, 249
Aargauer Rüeblitorte 27
Aargauer Safran 175
Abondance 27, 52, 62, 63, 188
Abricotine 27
Absinth 28, 40, 250
Ackerbohne 28, 180
Aemmelmehl 91
Aglio di Resia 30
Agneau de Sisteron 30
Agrest 30, 101
Agrino 96
Ährige Edelraute 104
Akazienhonig 191
Albeli 32
Albeli-Rogen 32
Alb-Leisa 32
Alblinsen 32
Alisander 177
Alisier 89
Allerseelenzopf 211
Allgäuer Emmentaler 91
Allgäuer Käsespatzen 262
Allgäuer Sennalpkäse 68
Alpenbitter 34
Alpengemse 34
Alpen-Milchlattich 186
Alpenmurmeltier 168
Alpen-Mutterwurz 46
Alpenoregano 86
Alpenrosen-Honig 36
Alpestre 34
Alp-Greyerzer, 114
Alpines Steinschaf 36
Äplerschokolade 114
Alp-Sanddorn 38
Alp-Sbrinz 201

Alp-Vacherin 249
Altreier Kaffee 38
Andouille 38
Andouillete 38
Andutgel 38
Angelika 40
Anis 28, 34, 40, 58, 72, 149, 172,
207, 210, 224, 236, 254
Anisbrötli 224
Ankenzelten 86
Annato 162
Apfelmus 52, 54
Apothekerschleck 156
Appenzeller Alpenbitter 34
Appenzeller Biberli 149
Appenzeller Brot 225
Appenzeller Käse 40
Appenzeller Spitzhauben 42
Appenzeller Ziege 42, 244
Arborio 43, 189, 191
Aromahopfen 43
Arvenkerne 43
Arvenschnaps 44
Äsche 44
Asiago 44, 168
Asiago di allevo 44
Asiago pressato 44
Asperln 160
Ausseer Bergkern-Rauchsatz 45
Auszogne 130

B

Badischer Reis 45
Bagòss di Bagolino 45, 47, 68,
150, 246
Balchen 32
Bärlauch 46

Bärlauchkapern 46
 Bärlauchöl 46
Bärwurz 46
Bärwurz-Schnaps 46
Baselbieter Müsli 48
Basler Brot 48
 Basler Leckerli 149
Batavia rouge grenobloise 48
Bätziwasser 49
Bauernsalsiz 38
 Bauernsenf 107
Baumnuessenf 166
 Bayerischer Rübentauch 49
Bayerischer Senf 49
Bayerische Rübe 49
 Beaufort 27, 52, 114
Beaufort d'alpage 52
Belper Knolle 52
Benita 54
Berberitze 54
 Berchtesgadener Katzen 178
Bereczky-Quitte 54
Berg-Bohnenkraut 55
Bergchabis 55
Bergfichte 55
Bergkümmel 56
Berg-Laserkraut 56
 Berner Hobelkäse 120
Berner Rosen (Apfel) 56
Berner Rosen (Tomate) 57
Berner Zungenwurst 57
Bescoin 57, 82
Bettelmatt 57, 68
 Beurre blanc 270
 Biga servolana 174
Birnbrot 58
Birnbrotgewürz 58
Birnenfladen 207
Birnenhonig 58, 209, 239, 252
 Birnen-Latwerge 58
Biscoin 57
Bisquit de Savoie 102
 Bitter des Diablerets 34
 Bitterhopfen 43
 Bitto 59
Bitto storico 59
 Blanc dur d'hiver 266
 Blanche de Bény 183
Blancmanger 60
 Blattmangold 157
 Blaue Büffel 125
 Blaue Geiss 125
 Blaue Schweden 60
Blaue St. Galler 60
Blaue Veltlin 60
 Blaumohnöl 112
Bleu de Gex 62
 Bleu de Septmoncel 62
Bleu de Termignon 62, 176
Bleu de Tignes 62, 176
Bleu de Vercors-Sassenage 62
 Bleu du Haut Jura 62
Bleu du Queyras 63
Bluatnudeln 214
 Blutwurst 66, 169
Blutwurz 63, 248
 Bockshornklee 268
 Bodenkohlrübe 229
 Bolito misto 92
 Bonne femme 100
 Borbel 248
 Bottarga 89
 Boudin blanc 230
Boutefas 63, 200
Boxelemehl 63
Bozner Zelten 66, 243