

M

MEINUNG

Montagskolumne

Kleine Schweizer, vollfett und mit Nagezähnen

Félix Stüssi ist Jazzmusiker und lebt in Montreal



Swissness» und Französisch «suissitude» sind Wortschöpfungen aus den 1990er-Jahren. Sie dienen dazu, die Schweiz im Ausland als trendige Marke zu positionieren. In der Werbung wurden dabei typisch schweizerische Gemeinplätze wie Präzision, Zuverlässigkeit, politische Stabilität, Naturnähe und Sauberkeit in den Vordergrund gestellt. Seit dem CS-Debakel hat die Marke Schweiz etwas von ihrem Glanz verloren. Lange lag sie an der Spitze des Ländermarkenrankings, nun wurde sie von Kanada und den USA entthront. Das Schweizerkreuz prangt jedoch nach wie vor stolz auf vielen Produkten, seien sie nun fürs In- oder Ausland bestimmt. Jährlich bringt die sogenannte Swissness-Prämie Milliarden von Franken ein.

Dabei sind zahlreiche vermeintlich helvetische Kassenschlager schon lange nicht mehr in Schweizerhand: von der Fluggesellschaft Swiss (Lufthansa, Deutschland) über Toblerone (Mondelez, USA) und Aromat (Unilever, Holland) bis zu Ovomaltine, Caotina und Isostar (Associated British Foods). Valsler-Wasser gehört zum Coca-Cola-Imperium und die Parisienne- und Select-Zigaretten zu British American Tobacco. Auf den internationalen Märkten kursieren zudem unzählige Fälschungen, die Schweizer Qualität vortäuschen. Das Institut für Geistiges Eigentum und der Verein Swissness Enforcement versuchen, Trittbrettfahrern und Piraten das Handwerk zu legen, doch sind ihnen im Ausland rechtlich oft die Hände gebunden.

Wer in Nordamerika «Swiss Cheese» kauft, kann davon ausgehen, dass diese Emmentaler-Imitation überhaupt nichts Schweizerisches an sich hat. Anders sieht es mit dem «petit suisse» aus. Viele Franzosen glauben, dass dieses vollfette Frischkäsestückchen helvetischen Ursprungs sei, tatsächlich erblickte dieser «kleine Schweizer» aber Mitte des 19. Jahrhunderts in der nordfranzösischen Picardie das Licht der Welt. Ein Schweizer Melker in fremden Diensten hatte damals vorgeschlagen, die Milch vor dem Käsen mit Rahm anzureichern. Dieser kulinarischen Hebammenleistung ist wohl auch der Name zu verdanken.

Hier in Québec hat der Begriff «petit suisse» einen ganz anderen Bezug: Es ist der Name des «tamia rayé», des Streifenhörnchens. Es sind die Streifen dieses Nagetiers, die ihm zum Namen verholfen haben. Sie wurden nämlich von den ersten französischen Siedlern mit der Uniform der Schweizer Gardisten assoziiert.

Die Swissness-Inquisitoren werden wohl kaum je die Streifenhörnchen behelligen. Sollten sie auf die Idee kommen, den französischen «petit suisse» ins Visier zu nehmen, könnte das Folgen für einen der bekanntesten Schweizer Käse haben, den Tilsiter. Dessen Rezept haben nämlich 1893 aus Ostpreussen rückwandernde Auslandsschweizer ins Land gebracht. Die Gefahr, dass die Bewohner von Tilsit Urheberrechtsansprüche stellen könnten, ist jedoch gering, denn die Stadt geriet 1946 unter russische Herrschaft und heisst heute Sowetsk. Zudem besteht eine Freundschaft zwischen thurgauischen und russischen Tilsiter-Herstellern, welche hoffentlich den Krieg überdauern wird.

«Ä Guätä!» – Restaurant «Kubli», Glarus

Karma kocht sehr gut

von Martin Mühlegg*

Wir glauben nicht alles, was im Internet steht. Wenn aber ein Restaurant eine 5,0 auf Tripadvisor und eine 4,9 auf Google bekommt, muss es unglaublich gut sein. Als wir in einer Seitengasse der Glarner Altstadt das Restaurant «Kubli» betreten, sind wir ganz sicher, dass an diesem Mittwochabend nichts schiefgehen kann. Einrichtung, Mobiliar und Gedecke zeugen nämlich von viel Sorgfalt und Stilbewusstsein. Zum Apéro gönnen wir uns einen blumigen Riesling-Silvaner vom Glarner Burghügel (7.70 Franken). Davon gibt es jährlich knapp 300 Flaschen, und wir finden es toll, dass ein paar den Weg ins «Kubli» gefunden haben. Dann reicht uns Gastgeber Roman Gisin ein paar Scheiben Basler Brot mit Olivenbutter, dazu den Appetitanreger Lachsmousse. Zur Vorspeise erhalte ich ein gebeiztes Regenbogenforellenfilet aus der Fischzucht Fryberghof in Hätzingen mit Mini-gurken, gehobeltem Fenchel und Cashewmousse (14.80 Franken). Anblick und Geschmack lösen bei mir grosse Glücksgefühle aus. Meine Liebste strahlt, während sie ihren Randensalat mit Ziegenfrischkäse, Kürbiskernpesto und Hanfsamen isst (14.50 Franken). «Die besten Randen, die ich je gegessen habe», sagt sie.

Die Hauptgänge bewegen sich ebenso in den Sphären zwischen erstklassig und himmlisch. Meine zarten Lammkoteletten (43 Franken) bekomme ich an einer fein abgeschmeckten Sauce. Der hausgemachte Jus ist so aromatisch, dass es kaum Salz braucht. Dazu gibt es Lauch, Selleriepurée – und hausgemachte Pommes. Mit ihnen wische ich zuletzt die Sauce aus dem Teller und wünsche mir, dass dieser Genuss nie aufhören möge. Ähnlich geht es meiner Liebsten, als sie ihre Jakobsmuscheln im Sesam-Mantel isst (42 Franken). Von meinem Platz aus kann ich zuschauen, wie sorgfältig und konzentriert die Küchenchefin Michaela Eberhard arbeitet. Dieses Kar-



Möge dieser Genuss nie aufhören: Lammkoteletten an einer aromatischen Sauce mit hausgemachten Pommes Frites.

Bilder Martin Mühlegg



Sorgfalt und Stilbewusstsein: das «Kubli» in der Altstadt in Glarus.

ma breitet sich in der Gaststube aus: Obwohl alle Plätze besetzt sind, ist es ruhig. Die Gäste staunen über die schönen Teller, die ihnen gereicht werden. Sie wollen den Genuss nicht mit belanglosem Geplapper entwürdigen.

Ich will Sie nicht mit Lobhudeleien langweilen. Aber bei der Beschreibung des Desserts kann ich erst recht nicht anders, weil ich eine Variation (15 Franken) von Willi «Käseflüsterer» Schmid aus Lichtensteig bekomme: Bergfichte, Jersey Blue und Bergmatter! Besser geht Käse nicht, da bin ich mit Experten aus aller Welt einig. Der Almirer Toro (8.20 Franken) mit seinen Beeren- und Holznoten ist ein passender Begleiter. Wir geben dem «Kubli» in allen Kategorien Höchstnoten. Etwas mehr lokale Zutaten wären wünschenswert. Dass es die nicht gibt, liegt nicht an den Wirtleuten, sondern an einem der beiden ältesten Glarner, die Föhn und Neid heissen. Glarus ist in Sachen Slow Food noch in den Kinderschuhen. Damit dieser funktioniert, braucht es gemeinsame Vermarktung und gegenseitige Unterstützung. Ich glaube aber, dass sich der Neid mit den kommenden Generationen aus dem Zigerschlitz verabschieden wird.

* Martin Mühlegg ist Journalist und Lebensmittelingenieur. Für die Kolumne «Ä Guätä!» besucht er Restaurants der Region.

Gastrotipp

Restaurant: «Kubli», Glarus
Ambiente: Aus dem ehemaligen Café «Kubli» (1908 bis 1988) ist vor vier Jahren ein Lokal mit Klasse, Stil und Wär-

me entstanden.
Service: Der Gastgeber Roman Gisin besorgt ihn allein. Er arbeitet professionell und ist sehr sympathisch.
Preis-Leistungs-

verhältnis: Wir sind zu zweit und bezahlen für drei Gänge und etwas mehr als eine Flasche Wein 200 Franken. Das ist günstig für das Niveau der Zutaten

und der Kochkunst von Michaela Eberhard.
Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag, 11.30 – 14 Uhr und 18 – 22.30 Uhr. Samstag 18 – 22.30 Uhr.

Sasis Liebling: Glarner Handwerkskunst mal anders



Am vergangenen Wochenende fand im Güterschuppen Glarus die «Glarner Hand Art» statt. Dort verkauften Glarnerinnen und Glarner ihre selbst gemachten Produkte aller Art. In dieser Woche stellt Sasi Subramaniam seine sechs Lieblingsobjekte vor. Heute: Die Familien Stein und Dietele verkaufen kugelige Engelskreaturen und andere «Witzfiguren».

Bild Sasi Subramaniam