



Leserbriefe *Die Schweizer Küche existiert doch*

Ausgabe vom 20. Mai

«Die Schweizer Küche existiert nicht»

Die Schweizer Küche existiert doch. Nicht im Volumen der klassischen französischen Küche und nicht in der Breite der italienischen. Aber sicher mit einer ebenso starken regionalen Verankerung. Vom Thurgau bis in die Tessiner Grotti, vom Oberwallis bis in die Zunft-Restaurants der Stadt Zürich. Wenn Daniel Böniger meint, es gebe «nur zwei Schweizer Gerichte mit internationaler Ausstrahlung» und dafür als Beleg Raclette und Fondue nennt – dann muss sogar ich als gebürtiger Österreicher widersprechen. Zumindest das Züri-Geschnetzelte geniesst europaweit einen guten Ruf. Die Schweizer Gastronomie und Hotellerie sowieso. Viele Gastronomen engagieren sich jeden Tag in ihren Betrieben, in Verbänden (wie «Slow Food», «Gilde» oder «GastroSuisse»).

Auch im Namen meiner Kollegen: Die Schweiz blüht geradezu vor regionaler Vielfalt, vom Fleisch zum Gemüse, vom Gin zum Wodka, vom Tonic bis zum Single Malt Whisky. Wenn Daniel Böniger, immerhin Stellvertretender Redak-

tionsleiter bei «Gault-Millau», meint, die Schweiz sei «kleinteilig» und es herrsche ein «kulinarischer Kantöngeist», dann meine ich: Ja, und das ist gut und richtig so. Die Spitzenrestaurants in Zürich oder Genf sind da kein Widerspruch. Das eine schliesst das andere nicht aus. (Allerdings scheint mir der negativ besetzte Begriff des «Kantöngeist» da wenig passend.) In vielen Regionen der Schweiz gibt es herausragende regionale Produkte, historisch über Generationen gepflegt, heute von innovativen Produzenten in Szene gesetzt und vermarktet. Ja, man muss diese lokalen Besonderheiten «gezielt suchen». Und da hat Paul Imhof völlig recht: Kulinarische Massen-Rankings sind «völliger Schwachsinn». Und ein Widerspruch zu regionalen Produkten. Ob und wie der «Gault Millau» das Engagement der Regionalität künftig (vermehrt) würdigt, bleibt abzuwarten. Wir im **Rössli Illnau** sind auf jeden Fall wahnsinnig stolz auf unsere ausschliesslich regionalen Familienbetriebe, die uns mit hervorragenden Produkten beliefern. Wo sonst auf der Welt können Gäste mit derart gutem Gewissen regional geniessen als in der Schweiz?

Rainer Hoffer,
Wirt **Rössli Illnau**

Forum

Bild des Tages



Vorlesetag Anlässlich des diesjährigen Schweizer Vorlesetags unter dem Motto «Lesend reisen und Welten entdecken» lasen gestern alle sieben Mitglieder des Stadtrats in verschiedenen Winterthurer Bibliotheken vor. Werkvorsteher Stefan Fritschi (FDP) begeisterte Kinder in Veltheim. Ursula Bienz moderierte die Veranstaltung. Das Buch wurde am Tag selbst in einem Casting ausgewählt. (red) Foto: Roger Hofstetter

Leserbriefe

Die Schweizer Küche existiert doch

Ausgabe vom 20. Mai
«Die Schweizer Küche existiert nicht»

Die Schweizer Küche existiert doch. Nicht im Volumen der klassischen französischen Küche und nicht in der Breite der italienischen. Aber sicher mit einer ebenso starken regionalen Verankerung. Vom Thurgau bis in die Tessiner Grotti, vom Oberwallis bis in die Zunft-Restaurants der

Stadt Zürich. Wenn Daniel Böniger meint, es gebe «nur zwei Schweizer Gerichte mit internationaler Ausstrahlung» und dafür als Beleg Raclette und Fondue nennt – dann muss sogar ich als gebürtiger Österreicher widersprechen. Zumindest das Züri-Geschnetzelte geniesst europaweit einen guten Ruf. Die Schweizer Gastronomie und Hotellerie sowieso. Viele Gastronomen engagieren sich jeden Tag in ihren Betrieben, in Verbänden (wie «Slow Food», «Gilde» oder «GastroSuisse»).

Auch im Namen meiner Kollegen: Die Schweiz blüht geradezu vor regionaler Vielfalt, vom Fleisch zum Gemüse, vom Gin zum Wodka, vom Tonic bis zum Single Malt Whisky. Wenn Daniel Böniger, immerhin Stellvertretender Redaktionsleiter bei «Gault-Millau», meint, die Schweiz sei «kleinteilig» und es herrsche ein «kulinarischer Kantönligeist», dann meine ich: Ja, und das ist gut und richtig so. Die Spitzenrestaurants in Zürich oder Genf sind da kein

Widerspruch. Das eine schliesst das andere nicht aus. (Allerdings scheint mir der negativ besetzte Begriff des «Kantönligeist» da wenig passend.) In vielen Regionen der Schweiz gibt es herausragende regionale Produkte, historisch über Generationen gepflegt, heute von innovativen Produzenten in Szene gesetzt und vermarktet. Ja, man muss diese lokalen Besonderheiten «gezielt suchen». Und da hat Paul Imhof völlig recht: Kulinarische Massen-Rankings sind «völliger Schwachsinn». Und

ein Widerspruch zu regionalen Produkten. Ob und wie der «Gault Millau» das Engagement der Regionalität künftig (vermehrt) würdigt, bleibt abzuwarten. Wir im Rössli Illnau sind auf jeden Fall wahnsinnig stolz auf unsere ausschliesslich regionalen Familienbetriebe, die uns mit hervorragenden Produkten beliefern. Wo sonst auf der Welt können Gäste mit derart gutem Gewissen regional geniessen als in der Schweiz? **Rainer Hoffer, Wirt Rössli Illnau**

Kulturperle



Moderne schwarze Musikkultur

Die Griots und ihr weibliches Gegenstück, die Griottes, sind die Geschichtenerzähler Westafrikas. Die Funktion ihrer Gesänge erinnert an die Spielleute im europäischen Mittelalter: So setzen sie ihre Auftraggeber in ein günstiges Licht, erzählen Geschichten, unterhalten und belehren gleichzeitig.

Lange war der Beruf Männern vorbehalten. Ab den 1990er-Jahren wurden Griottes in europäischen Konzertsälen populär. Oumon Sangare etwa trat schon 1995 an den Afro-Pfingsten auf. Unter der Überschrift «New Sounds from Mali» präsentiert das Festival dieses Jahr nun die Sängerin Djely Tapa. Ihre Mutter ist die malische Griot-Sängerin Kandia Kouyaté.

Die Texte der Feministin Djely Tapa behandeln zeitgemässe Themen. Sie erzählt von der Suche schwarzer Frauen nach einem Platz in der modernen Welt. In ihrer Musik verbindet sie Blues mit elektronischen Sounds, traditionelle mit modernen Instrumenten. Ihre



Die Sängerin Djely Tapa. Foto: PD

Wurzeln stammen aus Mali, die Musikerin selbst lebt seit ihrem Studium in Kanada (Sonntag, 19 Uhr, Salzhaus).

Gleich anschliessend betritt Bongezwe Mabandla aus Johannesburg die Bühne. Seine Musik fällt mit ihrem zeitgemässen Mix auf: Die Folksongs verbinden Soul und Dub mit traditionellen Elementen aus Südafrika. Mabandla singt über die Liebe und soziale Missstände (Sonntag, 20.30 Uhr, Salzhaus).

Zusammen mit dem Musikkollegium Winterthur rücken die Afro-Pfingsten drei schwarze Komponisten klassischer Musik in den Fokus: William Grant Still, Samuel Coleridge-Taylor und Wynton Marsalis.

Am populärsten ist der Letztgenannte, der 1961 in New Orleans geborene Jazztrompeter Wynton Marsalis. William Grant Still (1895–1978) ist ein Schüler von Edgar Varèse, seine Werke sind allerdings zugänglicher als die seines Lehrers. Der Spätromantiker Samuel Coleridge-Taylor (1875–1912) schliesslich wurde von seinen Zeitgenossen mit Gustav Mahler verglichen (Samstag, 20 Uhr, Kirchengemeindehaus Liebestrasse).

Kennen Sie Winterthur?



Wo ist das?
Wenn sie friert in der zugigen Gasse, kräht über und unter ihr kein Guggeli danach. (red) Foto: Enzo Lopardo



Lösung des Rätsels von letzter Woche: Lasthaken beim Lagerplatz. Foto: Madeleine Schoder

Der Landbote

Tagblatt von Winterthur und Umgebung (gegründet 1836)
Der Landbote, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur.
Telefon: 052 266 99 00.
E-Mail Redaktion: redaktion@landbote.ch.
Herausgeberin: Tamedia ZRZ AG, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur.
Verleger: Pietro Supino.

Ombudsmann der Tamedia AG: Ignaz Staub, Postfach 318, 6330 Cham 1, ombudsmann.tamedia@bluewin.ch.
Redaktionsleitung: Benjamin Geiger (bg, Chefredaktor), Urs Ellenberger (el, stv. Chefredaktor), Michael Graf (mg, Leiter Stadredaktion), Nicole Döbeli (nd, Leiterin Region).
Stadredaktion: Della Bachmann (diba), Helmut Dworschak (dwo), David Herter (dhe), Tili Hirsekorn (hil), Jonas Keller (jok), Valérie Jost (vaj), Gregory von Ballmoos (gvb) Deborah von Wartburg (dvw).
Regionredaktion: Almut Berger (alb), Markus Brupbacher (mab), Jonas Gabrieli (gab), Tanja Hudoc (tac), Fabienne Grimm (fg), Rafael Rohner (roh).
Reporter: Patrick Gut (pag), Roger Meier (rme, Volontär).
Sekretariat: Heidrun Pschorn (ps).
ZRZ-Sportredaktion: Urs Stanger (st, Leitung), Maurizio Derin (de), Dominic Duss (ddu), Urs Kindhäuser (kj), Marisa Kuny (mak), Peter Weiss (pww).
Ständige Mitarbeit: Markus Wyss (maw).
ZRZ-Onlinearbeit: Martin Steinegger (mst, Leitung), Fabian Röllisberger (far).
Ressort Zürich (Zürcher Zeitungsverband): Angela Barandun (aba), Ressortleiterin.
Montredaktion (Tages-Anzeiger): Leitung: Ragnhela Birrer (rb), Chefredaktorin.

Adrian Zurbruggen (azu), stv. Chefredaktor.
Matthias Chapman (cpm), Kerstin Hasse (kh).
Ressortleitungen:
Recherchedesk: Catherine Boss (cbm), Oliver Zihlmann (oz), Schweiz: Mario Stäubli (ms).
Ausland: Christof Münger (cm).
Wirtschaft: Peter Burkhardt (pbu).
Leben: Michèle Binswanger (mcb), Philippe Zweifel (phz), Kultur: Philippe Zweifel (phz).
Sport: Ueli Kägi (ukä), Alexandra Stäubli (als).
Wissen: Anke Fossgreen (af).
Gesellschaft: Michèle Binswanger (mcb).
Tamedia Editorial Services: Viviane Joyce (Leitung).
Textproduktion: Dagmar Abo, Frank Hubrath, Bernd Krühl, Marc Schadegg (Leitung), Andreas Zollinger.
Fotografen: Madeleine Schoder, Marc Dahinden.
Aboservice: Telefon 044 404 64 88, abo@landbote.ch.
Leitung Nutzermarkt: Marc Isler.
Leitung Abo-Service: Aranzazu Diaz.
Druck: DZZ Druckzentrum Zürich AG.
Auflage: 21'025 Expl. Mo-Sa, Mi Grossauflage: 80'294 Expl. (WEMF-belegtaugig 2022).
Inserate: Goldbach Publishing AG, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur. Telefon 044 248 40 30, E-Mail: inserate@landbote.ch.
Leitung Werbemarkt: Thomas Baumann.

Neben klassischen Werbeformen erscheinen in den Medien von Tamedia zwei Formen von Inhaltswerbung.

Ein Angebot von Tamedia

Helmut Dworschak