



Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 162'894
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 841.011
Abo-Nr.: 841011
Seite: 30
Fläche: 33'264 mm²

Kurz & kritisch



400 essbare Wildpflanzen sind in «Biwak#17» zu sehen. Foto: Hans-Peter Siffert (AT-Verlag)

Ausstellung Gesammelte Luxusgüter aus der Wildnis

Ein Museumsbesuch ist, was man daraus macht. Das gilt auch für die Ausstellung «Wilde Küche», die zurzeit im Alpinen Museum der Schweiz in Bern gezeigt wird. Reihenweise Gläser und Flaschen trifft man da an, mit eingelegten Pflanzensprossen, zu Kompott oder Sirup eingekochten Waldbeeren, mit verschiedensten Wurzeln, die als sogenannte Auszüge in Alkohol konserviert wurden. So stellt man sich eine Hexenküche vor. Über 400 essbare Pflanzen sind im Rahmen von «Biwak#17» zu sehen, die in freier Natur gesammelt und dann auf verschiedenste Art und Weise haltbar gemacht worden sind.

Gesammelt haben sie die Gesundheitsberaterin Elisabeth Mauther und der Landschaftsökonom Michael Machatchek, die dafür im ganzen Alpenraum unterwegs waren. Für die Konser-

vierung dieser wilden Lebensmittel haben die beiden auf überliefertes Küchenwissen zurückgegriffen.

Obwohl keine genauen Rezepte aufliegen, erkennt der Ausstellungsbesucher bald eine gewisse Ordnung hinter dem bunten Einmachwerk: Pilze und Wurzeln etwa lassen sich fast alle trocknen. Blumenknospen dagegen sind eher dafür geeignet, sie einzulegen - analog zu den geläufigen Kapern im Glas. Die Kunst sei es, zu wissen, so sagt Wildköchin Meret Bissegger an einer der sechs Hörstationen, wie man welche Pflanze zubereiten muss, damit sie mundet. Als Besucher beginnt man bald zu sinnieren, ob man nicht selbst einmal in der Natur auf Nahrungsmittelsuche gehen soll. Die Tondokumentationen - in der Regel um die fünf Minuten lang - lassen noch weitere Wildpflanzen-Köche zu Wort kommen: Maurice Maggi etwa, das Zürcher Original, das sich auf essbare Gewächse im urbanen Umfeld spezialisiert hat. Zu hören

ist auch Stefan Wiesner, der Hexer aus dem Entlebuch, der erklärt, was man kulinarisch alles aus einer Fichte herausholen kann: Aus den gerösteten Samen macht er Pesto, aus den «Schösslingen» eine Art Melasse, das Holz verwendet er zum Räuchern, und die Fichtenkohle wird destilliert, sodass eine Art Essig entsteht. Bissegger, Maggi, Wiesner - eines haben die drei gemeinsam: Alle haben in den letzten Jahren Rezeptsammlungen veröffentlicht.

Ist denn das Kochen mit wilden Zutaten ein Phänomen mit Breitenwirkung? Mit dieser Frage beschäftigt sich Christina Brombach von der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften. Sie hat ebenfalls eine Tonspur besprochen: Wildküche, so wie man sie heute kenne, sagt die Fachfrau, sei vor etwa zehn Jahren aufgekommen. Und mehrere Punkte machten den Trend so attraktiv. Das Sammeln der Pflanzen setze Fachwissen voraus, brauche Zeit und befriedige das «jäger- und Sammlergen» in uns. Die gesammelten Produkte seien weder käuflich noch standardisiert - und darum Luxusgüter. Nur eines sei die Wildpflanzenküche keinesfalls, so schränkt die Wissenschaftlerin ein: eine Antwort auf das Welthungerproblem. Vielmehr sei es halt reizvoll, dass man morgens noch nicht wisse, was man abends im Rucksack habe.

Die übersichtliche Ausstellung weckt die Lust, selber durch den Wald zu streifen und sich ein Abendessen zusammenzusuchen. Das macht man entweder an einem der Workshops, die parallel zur Ausstellung an verschiedenen Terminen angeboten werden - oder eben auf eigene Faust. Etwas Besseres kann man ja über einen Museumsbesuch nicht sagen, als dass er dazu verleitet, selbst aktiv zu werden. Oder wie es Erich Kästner so schön sagte: Es geschieht nichts Gutes, ausser man tut es.

Daniel Böniger

Bis 8. Januar