

Buchautor und Food Scout Dominik Flammer

Der Sonntags-Zopf – die Schweizer Spezialität

Welches sind die Trends und die Zukunftschancen für das Alpenland Schweiz? Antworten auf diese Frage gab der bekannte Zürcher Food Scout Dominik Flammer am Ostschweizer Food Forum in St. Gallen.

Es gebe nur eine Schweizer Spezialität, verrät der mehrfach preisgekrönte Buchautor zu Beginn seines Referats einem erstaunten Publikum: «Der Sonntags-Zopf – und nichts anderes!» Denn es existiere nicht die Schweizer Spezialität, sondern einzig die alpine Region mit einer gewaltigen Kulturgeschichte

«Wir sind Eigenbrötler – es prallen zwei Kulturen aufeinander.»

und einer sagenhaften Vielfalt. Der Alpenraum habe gelernt, auf die Topografie Rücksicht zu nehmen. Es gebe keine Monokultur. Es wird darauf geachtet, Diversität zu leben.

Das Alpenland befindet sich zwischen einer römischen und germanischen Kultur, zwischen Blauburgunder und Nebbiolo, Mais und Kartoffeln, Bärlauch und Basilikum, Roggen- und Weizenbrötlern – «wir sind Eigenbrötler – es prallen zwei Kulturen aufeinander», erklärte Flammer in seiner bildhaften Sprache.

Nicht kopieren, sondern lernen

In seinem Referat zum Thema «Trends und Zukunftschancen für das Alpenland Schweiz» plädierte Flammer mit viel Leidenschaft für echte Tradition und Innovation. Eine Region, die einen grossen Schub in dieser Hinsicht gemacht hat, sei Skandinavien. Doch: «Wir



Dominik Flammer rief dazu auf, die Tradition und Innovation zu pflegen.

müssen nicht kopieren, sondern lernen», forderte er die Teilnehmenden auf. Dies sei nicht nur eine Marketinggeschichte.

UrDinkel wiederentdeckt

Er rief auf, die Tradition wiederzuentdecken. In diesem Zusammenhang erwähnte er die Getreide- und Brotvielfalt. Eine Erfolgsgeschichte, im speziellen der Dinkel. Denn uralte UrDinkel-Sorten seien wiederentdeckt worden.

Dominik Flammer wünschte sich ebenso Echtheit. Nur ein Plakat mit der Aufschrift «hier wird regional gekocht» bringe nichts, wenn der Gast bzw. der Kunde merke, dass im CC eingekauft worden ist.

«Wir haben etwas zu erzählen, Geschichten aus unserem Kulturraum.» Nur wer das Traditionelle, das Ursprüngliche kenne, könne sich weiterentwickeln. «Wir können auf Teufel komm raus kopieren, aber wir kommen nicht weiter!

Steht zu euren Wurzeln, geht «back to the roots!»

Koch sucht Bauer

Die Schweiz sei ein innovatives Land. Es gebe noch etwas anderes als Laetta-Margarine... Es gebe eine grosse Zukunft in der Kulinarik, prognostizierte er. Zum Schluss äusserte Flammer die Hoffnung, «dass es bald sexy wird, wenn es nicht heisst «Bauer sucht Koch», sondern «Koch sucht Bauer.» cv

Ein sechsmonatiges Stage als Bäcker-Konditor auf Madagaskar

Auf Madagaskar gab es keine Ausbildung für Bäcker. Bis Roland Marion, der frühere Direktor der Mühlen von Granges (VD), letzten Februar die Bäckerschule Epigasy in Tamatave eröffnete. Mit Hilfe von Fachleuten aus der Schweiz, die dort für sechs Monate als Stagiaires arbeiten, wurden bereits die ersten

acht Bäcker ausgebildet – mit viel Praxis und wenig Theorie. Nun beginnt eine zweite Klasse von 23 motivierten Madagassen, die alle französisch sprechen, mit der einjährigen Ausbildung. Ein angegliederter Laden steht vor der Eröffnung.

Im französischen Teil dieser Zeitung (Seite 43) berichtet der junge

Freiburger Bäcker-Konditor Samuel Oberson über seine Erfahrungen als Stagiaire an der Schule und auch im Erkunden der faszinierenden Insel in der Freizeit. Was den Beruf betrifft, ist dort neben Begeisterung auch Flexibilität gefragt, denn die Qualität der Rohstoffe ist weit weniger konstant als bei uns.

Die Schule sucht aktuell zwei neue Stagiaires von 18 bis 25 Jahren zur Schulung einheimischer Lehrer. Die Kosten für Reise, Unterkunft und Verpflegung werden übernommen. Auskunft erteilt Richard Collomb, Präsident des Schweizer Unterstützungskomitees (Tel. 079 532 83 60, rscollomb@gmail.com). jr/ce