

## Rezension

FLAMMER Dominik u. MÜLLER Sylvan: Das kulinarische Erbe der Alpen. AT Verlag, Aarau 2013

**Karin BUCHART**

Dominik Flammer und Sylvan Müller unternehmen in ihrem Buch „Das kulinarische Erbe der Alpen“ einen inspirierenden Streifzug. Sie erzählen von seltenen Getreiden, von Mägi- und Hartriegelöl als Fette unserer Ahnen, von Wiesenschaumkraut mit feiner Schärfe und von Harzen im Schnaps. Sie stellen Vielfalt an traditionellen Zutaten dar, die wir heute kaum noch vom Hörensagen kennen. Zum Teil sind dies Zutaten, die uns umgeben und in ausreichender Menge vorhanden sind. Allein die Wertschätzung dem alltäglichen, banalem gegenüber ist uns verloren gegangen. Mit den regionalen Zubereitungen ist auch die Sprache dafür verschwunden.

Kleine, marketingunabhängige Produzenten mit ihren regionalen Besonderheiten spielen in diesem Buch die Hauptrolle. Es werden die Eigenheiten des alten Saatgutes, die Ansprüche der Jungpflanzen und die aufwendige Pflege beschrieben. Die ausgefeilten Praktiken sind nicht katalogisierbar, sie können nur durch das Meister-Schüler-Verhältnis weiter gegeben werden.

In großem, ansprechend aufgemachtem Format verführen die Produzenten, dargestellt in schwarz-weiß Fotos, den Leser in eine überraschende Welt der alpinen Kulinarik. Eine Welt, die wir in unserer nahen Umgebung so nicht vermuten würden. Die Lebensmittel sind in Farbe gehalten. Ein ausführliches Verzeichnis der Delikatessen, Produkte und Protagonisten vervollständigen das Werk. Das kulinarische Erbe der Alpen empfiehlt sich besonders für innovative Köche, Produktentwickler und Gastrosophen, die altes mit neuem verbinden möchten und sich auf die Spurensuche nach dem Geschmack der Alpen begeben haben.