

Kulinarische Abenteuer auf beruflicher Mission

Als Dreikäsehoch soll ich mir gefütterten Kohl regelmässig wieder hervorgewürgt haben. Es gab offensichtlich Dinge, die ich schon früh zum Essen nicht mochte. Und da kommt einiges zusammen. Dazu gehören vor allem Wassertiere jedwelcher Art, also Fische, Muscheln, sonstige Krabbentiere. Ich meine, meine Frau ist diesbezüglich noch selektiver. Und das müssen wir genetisch weitergereicht haben. So essen unsere beiden Kinder keinen Käse. Ich musste dies leidvoll in Form einer mit ihnen eingegangenen Wette erfahren. Der Wettgegenstand war je CHF 1'000, die ich ihnen beiden bezahlen musste, weil sie bis zum 20. Geburtstag keinen Käse gegessen hatten und dies bis heute nicht tun. Noch «schlimmer» kommt im Falle Armandos dazu, dass er als italienischer Staatsbürger keine Teigwaren isst. Und die Pizza wird von ihm selbstverständlich ohne Mozzarella verspeist.

Ich gestehe, ich war meinerseits im Lebensverlauf vorwiegend Karnivor, also Fleischfresser. Auch das scheine ich meinen beiden Kindern vererbt zu haben. Ich konnte zu meinen guten Zeiten ein T-Bone-Steak von einem Kilo verschlingen, so mehrfach geschehen im Restaurant Alt-Nussdorf in Wien, wo der Wirt seine Produkte aus seinem eigenen Jungochsen-Mastbetrieb lieferte.



Kalymnos 1997: Während meine Kollegen sich an Langusten erfreuen, darf ich mich mit Brot und Gemüse begnügen

Aus Anlass eines Südbrasilienbesuches hatte ich goldene Zeiten in Churrascarias mit den vielen Grillsachen, die vom Koch am grossen Schwert jeweils am Gastisch nach Wunsch abgestreift wurden. Bei Gemüse und anderen «Sättigungsbeilagen» hielt ich mich eher zurück. Ein wenig Salat esse ich. Meine damalige Köchin zur WSL-Zeit (Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft) meinte bei einigen Dingen, dies sei nichts für mich, weil «uhüne gsund», also aus dem Zürcher Dialekt übersetzt «zu gesund» für mich. Und wenn ich eine kleine Portion wünschte, schaute sie mich etwas schief an, gab mir einen Löffel mehr davon und meinte «ein Mann ohne Bauch ist wie ein Himmel ohne Sterne». Dabei hatte ich doch bereits ein Bäuchlein.

Mit meinem karnivoren Dasein, ohne viel Gemüse, aber auch kaum Früchten, kam ich aus Umweltschutzgründen immer mehr in Bedrängnis. Ich reduzierte einerseits meinen Fleischkonsum, was mit fortschreitendem Alter auch nicht so schwierig ist. Dann kam mir ein weiteres Umweltargument zu Hilfe. Bei der Abwicklung des Flachmoorinventars Schweiz stellten wir fest, dass tausende von Hektaren Moore in den Voralpen und unterhalb der Waldgrenze durch ihre periphere Lage und mangels Erschliessung allmählich verwalden. Viele dieser Moore taxierten wir auch wegen ihrer Grösse als von nationaler Bedeutung. Mit Finanzierung durch eine Stiftung liessen wir diese Problematik von Fachleuten aus der Landwirtschaft und der Freiland-Ökologie näher untersuchen. Im Wallis wurde eine Beweidung solcher Moore mit Robustrindern aus vegetationskundlicher, tiermedizinischer und ökonomischer Sicht untersucht. Es handelte sich dabei um Eringerrasse. Sie liessen sich für die volle Vegetationsperiode auf solchen Flächen halten und ihr Fleisch fand Absatz. Wir stellten dann beim Feldversuch allerdings fest, dass die Ökonomie bei den Eringern nicht die

entscheidende Rolle spielte, sie wurden teils als Hobby von Rechtsanwälten und Ärzten gehalten, die nicht besonders am Ertrag interessiert waren.

Aber es gibt ja noch andere Robustrinderrassen wie das Rätische Grauvieh, die Galloways oder die schottischen Hochlandrinder, wobei letztere auf verwachsenden Alpen im Tessin eingesetzt werden. Mit extensiver Beweidung liess sich also Biotoppflege ermöglichen. Es galt jetzt nur noch, solche Möglichkeiten auch für mich zu nutzen. Schliesslich fand ich in Feldkirch eine Metzgerei, die sich mit Vertragsbauern im Bregenzerwald unter ähnlichen Rahmenbedingungen vereinbarte. Das ermöglichte mir, auf den Konsum aus dem internationalen Fleischhandel, zum Beispiel aus Südamerika, zu verzichten. Es bleibt aber der generell wunde Punkt der aufwändigen und umweltbelastenden Fleischproduktion. Da nützt auch ein Abonnement bei einer Biogenossenschaft für das Gemüse zur Kompensation nicht allzu viel. Es führt kein Weg daran vorbei, den Fleischkonsum einfach zu reduzieren.



In früheren Jahrzehnten waren Fische auf Griechenlands Inseln ein häufiges Angebot, das hat sich inzwischen wegen Überfischung drastisch geändert.



Borneo, August 2000: Alles aus dem Wasser Gezogene ist mir zum Essen ein Gräuel

Das Ausprobieren von exotischen Dingen ist mir trotz meiner selektiven Essensweise nicht ganz fremd. Ich kann ja immer noch entscheiden, es sei nichts für mich. So entdeckte ich auf den Märkten auf Borneo Früchte, die ich bisher nicht kannte und die ausgezeichnet mundeten, obwohl ich sonst Früchte eher verschmähe. Meine Vorliebe für fremde Dinge hat aber auch seine Grenzen. Auf Märkten in Südostasien sieht man Dinge, die ich lieber nicht versuche. Dazu gehören Schlangen, undefinierbares Buschfleisch oder im Mittelmeerraum die kleinen Vögel (uccellini), ebenso Raupen, Maden und Imagos von Insekten aller Art.

Anlässlich einer Vortragstournee in Japan (siehe www://mariobroggi.li/japan/) kam ich diesbezüglich gewaltig unter Druck, als ich der letzte war, der geröstete Wasserinsekten, wohl Steinfliegen, verschmähen wollte. Das war für mich ausreichend ekelregend und dennoch musste ich unter Gruppendruck davon versuchen. Die langen Fühler der Tiere kitzelten meinen Gaumen und lösten Brechreiz aus, der unterdrückt werden musste. Grauslig!

Bei einem Besuch des kroatischen Neretwa-Deltas wurden wir als Vertreter einer Naturschutz-Stiftung von den örtlichen Naturschutzvertretern zum Essen eingeladen und es wurde uns eine riesige Platte mit aufgehäuften Froschschenkeln serviert. Da machte ich nicht mit. Ich



Sarawak (Borneo): Auf Entdeckungsreise auf dem Markt mit viel Unbekanntem

eine Gruppe von naturkundlich Interessierten meist griechische Inseln. Dort gab es vor vielen Jahren häufig Fisch im Angebot. Ich begnügte mich mit «Gummiadlern», das waren wohl Suppenhühner und häufig böckeliges Schaffleisch. Dann kehrte es allmählich. Die Fischer verwendeten zu viel an Explosivas und fischten die Küstengewässer leer, wodurch der Fisch rar wurde und teilweise importiert werden musste. Der Fisch ist heute seltener im Angebot der Tavernen. Inzwischen wurde durch den touristischen Einfluss auch die griechische Küche bereichert und ich kann den Fisch gut umgehen.

Ich darf mich nach Jahrzehnten der Teilnahme an mediterranen Exkursionen als mit der Flora und Fauna dieser Grossregion Vertrauter bezeichnen. Bei meiner langjährigen Tätigkeit für den Europarat wurde mir hingegen meist der Norden für Begutachtungen zugewiesen. Das hatte einen sehr banalen Grund. Der Europarat zahlte ein bescheidenes pauschales Taggeld, wobei auch die Spesen drin waren. Diese sind im Norden sehr viel höher als im Süden und oft reichten diese Nebenkosten nicht einmal, um den Aufenthalt zu berappen. Ich betrachtete dies hingegen als Weiterbildung und ging darum gerne auch in den Norden.

Auch im Norden bin ich schon in Essenschwierigkeiten geraten, üblicherweise mit dem Fisch. Bei der Begutachtung des Hochmoores Store Moss in Südschweden fand die Begehung für das beantragte Europadiplom am Mittsommertag, dem längsten Tag, statt. Das ist neben den Weihnachten der wichtigste Festtag in Schweden. Und aus Anlass dieses Festtages gab es eine Unmenge an aufgetischten Flusskrebse. Die Unmengen waren auch dadurch bedingt, dass es an Flusskrebse nicht allzu viel zu verspeisen gibt. Ich fragte, ob es denn so viele Krebse in Schweden gäbe. Ja das wäre früher einmal so gewesen. Heute kämen die meisten aus der Türkei. Ich

erinnerte mich, wie ich Männer im Rhonedelta sah, die nach Fröschen angelten. Sie rissen den so gefangenen Grünfröschen die Beine bei lebendigem Leib aus, warfen den Körper wieder ins Wasser und die Frösche meldeten sich laut schreiend wie kleine Babys. Ich hörte diesen Laut später nochmals, als ein Wasserfrosch im Naturschutzgebiet Ruggeller Riet von einer Ringelnatter festgehalten wurde. Das geht durch Mark und Bein.

Als Verschmäher der Fischspeise gab es für mich auf griechischen Inseln immer wieder kulinarische Engpässe. Seit 45 Jahren besucht



Valdivia (Chile) 1982: Märkte können mit ihrer Vielfalt faszinieren

konzentrierte mich auf mein Stück Brot und hielt dann wieder zur Ablenkung von meinem Dilemma beim Korn mit.

Und nun zum absoluten «worst case»: das Abscheulichste, was mir je begegnet ist. Ebenfalls für eine Expertise für das Europadiplom für Schutzgebiete war ich im schwedischen Nationalpark Sarek unterwegs. Weil das Gebiet so gross war, wurde uns ein Helikopter zur Verfügung gestellt, um auch den berühmten Kingsleden (Königspfad), einen Fern-Wanderpfad, zu sehen. Zur Verabschiedung sass ich mit einem Bekannten, den ich als Gast aus dem Nationalpark Vanoise in Frankreich mitgenommen hatte, in vertrauter Runde mit unseren schwedischen Gastgebern unter der Mitternachtssonne. Als Höhepunkt sollte uns etwas Besonderes gereicht werden. Es handelte sich um Surströmming, fermentierter Hering aus Schweden, was überdies sehr gesund sein soll. Das Produkt entsteht über natürliche Zerfallsprozesse mit Bakterien. Surströmming wird nach der ersten Gärung in Dosen verpackt, wo es mit den chemischen Prozessen weiter geht und die Dosen können sich dabei blähen. Es entwickeln sich Schwefelwasserstoffe, die dem eingedosten Fisch seinen charakteristischen Geruch, man kann auch Gestank sagen, verleihen. Das war meine bisher schlimmste kulinarische Erfahrung. Schon alleine der Geruch ist bestialisch. Und dann soll man dies noch essen. Auch hier kamen wir unter gewaltigen Gruppendruck und mussten es versuchen. Dieser faulige Geruch, mir wurde speiübel. Es brauchte einige Schnäpse, um wieder einigermaßen ins Gleichgewicht zu kommen, zur Gaudi unserer Gastgeber. Noch Tage danach und trotz heftigem Zähneputzen hatte ich den Geschmack im Mund. Nach Aussage unserer Gastgeber liesse sich dies noch toppen, und zwar mit Appetithappen von Hakarl, Würfel von fermentiertem Grönlandhai in Island. Ich hörte später immer wieder einmal von diesen Produkten, die für jeden Mitteleuropäer zum absoluten Prüfstein eines Nordlandbesuches werden. Kürzlich sah ich dies wieder in einer Fernsehreportage aus dem hohen Norden und es schauderte mich immer noch.

Mario F. Broggi 20.10.2018