

Von Gangfisch, Bölleweggen und Salzissen

Nicht alle 400 Spezialitäten, die im kulinarischen Erbe der Schweiz erfasst wurden, sind so bekannt wie Raclette, Cola-Fröschli und Cervelat. Ein Geheimtipp sind die Thurgauer Köstlichkeiten.

Vier Jahre lang hat die Volkskundlerin Heike Zimmermann zusammen mit ihren Kollegen über 400 Schweizer Spezialitäten in einer Datenbank erfasst. Sie hat deren Geschichte recherchiert, in Rezeptbüchern geblättert, Metzgereien und Bäckereien abgeklappert – und natürlich selbst gekostet. Eines ihrer absoluten Lieblingsprodukte stammt aus dem Thurgau: «Der Gangfisch schmeckt nicht nur köstlich, auch seine Geschichte ist toll.»

Auf der Internetseite des Kulinarischen Erbes erfährt man, wie der **Gangfisch** zu seinem Namen kam: Der Legende nach soll das Schiff des Konstanzer Bischofs Gebhard im 10. Jahrhundert von so vielen Fischen umschwärmt worden sein, dass an eine Weiterfahrt nicht zu denken war. Um die Fische zu verschlucken, rief der Bischof «Gang Fisch!», worauf sich die Fische verzogen. Noch 1938 soll es im Untersee so von Gangfischen gewimmelt haben, dass das erste Gangfischschessen organisiert wurde, um die Fische als Preise zu verschenken. «Heute ist der Gangfisch dagegen ein rares, fast exotisches Produkt», sagt Heike Zimmermann. Der traditionell geräucherter Fisch kommt nur wenige Wochen im Winter auf den Tisch – und nur in Ermatingen.

Neben dem Gangfisch schafften es auch die **Gottlieb Hüppen** ins In-



Am Bechtelstag im Januar essen in Frauenfeld alle Bürger das Gleiche: eine heiße Salzisse. Bild: Susann Basler

ventar, die **Frauenfelder Salzisse**, der **Thurgauer Bölleweggen** und der **Oran-genmost** – bekannt als Halb Halb oder Arbona. Heike Zimmermann hat sich allerdings gewundert, als sie im Thurgau am Recherchieren war: «Für einen Kanton, der touristisch attraktiv ist, haben wir erstaunlich wenige Spezialitäten gefunden», sagt sie. Gerade einmal sieben Thurgauer Produkte haben es ins Inventar geschafft. Darunter finden sich auch das **St. Galler Brot** oder

der **Emmentaler**, der zwar auch im Thurgau produziert wird, aber wohl kaum als typisches Thurgauer Produkt gilt. Im Vergleich dazu wurden 23 Spezialitäten aus dem Kanton St. Gallen erfasst, 17 aus Appenzell Ausserrhoden und 16 aus Zürich. Die Produkte müssen mindestens 40 Jahre alt sein und immer noch hergestellt werden.

Auch wenn der Thurgau nicht mit Produkten in Hülle und Fülle aufwartet, so bietet er dafür Köstlichkeiten,

die nicht auf dem alltäglichen Speiseplan stehen, sondern nur an ganz besonderen Tagen auf den Tisch kommen und mit lokalen Bräuchen fest verbunden sind.

Der **Thurgauer Bölleweggen** zum Beispiel wird nur ein einziges Mal im Jahr gebacken und gegessen – am letzten Donnerstag vor Weihnachten, in der Bochslnacht. Dann, wenn ganz Weinfielden wie ein riesiges Zwiebelfeld riecht. Gefürchtet sind vor allem

die Neben- und Nachwirkungen des Gebäcks, wie ein lokaler Bäcker der Forschern verriet. Doch darum braucht man sich keine Sorgen zu machen, und sowieso alle das Gleiche essen.

Auch am Frauenfelder Bechtelstag ist es keine Frage, was auf den Tisch kommt: eine heiße **Salzisse** mit Büeli und Kartoffelsalat. Die Brühwurwieg ein Viertelkilo und ist nicht zu verwechseln mit dem Salsiz. Hinunter gespült wird das üppige Bürgermal mit zwei Halblitern Bürgerwein. So halten es die Frauenfelder Bürgergesellschaften schon seit 200 Jahren. Das Mahl hat nicht nur Tradition, sondern auch Symbolik, wie man aus dem Inventar erfährt: Es steht für bürgerliche Einfachheit und republikanische Gleichheit. Denn schliesslich essen alle das Gleiche. CHRISTINA WEDE

Online abrufbar

Über 400 Spezialitäten wurden ins Inventar des Kulinarischen Erbes der Schweiz aufgenommen – von Aargauer Rüeblitorte bis Zwieback. Die Geschichte, der Konsum und die wirtschaftliche Bedeutung der Produkte wurden aufgearbeitet und sind seit Dezember unter www.kulinarischeserbe.ch abrufbar. Die Datenbank könnte künftig auch wirtschaftlich von Bedeutung sein. Wenn es darum geht, Schweizer Nahrungsmittel als typisch regionale Produkte mit dem AOC-Zertifikat auszuzeichnen, könnte das Inventar als Grundlage dienen. Finanziert wurde es zu je einem Drittel von Bund, Kantonen und Privaten. (cw)