



Historia Gastronomica Helvetica

Sammlung Gastronomischer Kulturgeschichte

Schweizer Literaturpreis für die besten Werke der Tafelkultur 2010
Gold- und Silberlorbeeren & Kochbuch-Oscar

Preisverleihung – 29. April 2011 im Gasthof zum Goldenen Sternen in
Basel

Goldmedaille für das beste Regionen-Kochbuch:

Alpechuchi
Martin Bienerth
Fona Verlag

Der deutsche Dichter Gerhard Hauptmann sagte einmal:

*«Die Kultur der Menschheit besitzt nichts Ehrwürdigeres als das Buch.
Nichts Wunderbareres und nichts, das wichtiger wäre.»*

Als Hauptmann diese Feststellung traf, war der Buchdruck im wahrsten Sinne des Wortes eine schwarze Kunst und der Bleisatz erlebte noch seine Urstände. Es gab weder Computer noch Internet oder sonstige neue Medien. Damals wurde das Buch noch als einzig wahrer Kulturvermittler und –bewahrer geschätzt und gefördert.

Hauptmann, der 1912 den Nobelpreis für Literatur erhielt, hätte zweifellos grosse Freude am Buch «Alpechuchi» gehabt. Der Autor Martin Bienerth betreibt mit seinem grossartigen Werk Kulturbewahrung in zweierlei Hinsicht. Einmal ist es eine eindrückliche Vermittlung des archaischen Lebens auf der Alp. Es vermittelt das Zusammenleben von Mensch und Tier und das Wechselspiel zwischen Natur und Mensch in seiner ganzen prächtigen und manchmal auch grausamen Vielfalt. Authentisch wird der Kreislauf des Lebens dargestellt: Alle Beteiligten – Mensch, Tier und Fauna – spielen für das Überleben des Anderen eine entscheidende Rolle.

Das Werk von Martin Bienerth hat einen grossen kulturgeschichtlichen Wert. Das geschilderte Leben auf der Alp und seine Gesetzmässigkeiten sind auch für den Menschen drunten im Tal und in der hektischen Urbanität nützlich. Eine Saison auf der Alp wäre nicht nur günstiger, sondern in ihrer Wirkung wohl viel nachhaltiger als abstrakt vermitteltes Wissen in Seminaren, teuren und vor allem sehr theoretischen Managementkursen. Vielleicht täten unsere Grossbanken und so genannten Global Players besser daran, anstelle von exorbitanten Boni das Buch von Bienerth und einige Monate auf der Alp zu verschenken. Die dabei gewonnenen Einsichten könnten vielleicht künftige Finanzkrisen verhindern helfen und wieder zu mehr Bodenhaftung und Bodenständigkeit in unserer Gesellschaft führen.

Apropos bodenständig: Das Leben braucht bekanntlich nicht nur geistige Nahrung, wir benötigen vor allem auch Handfestes.

HGH-Literaturpreis 2010 – Laudatio Alpechuchi – Seite 2

Und damit wären wir beim zweiten Teil der von Bienerth und dem Fona-Verlag in vortrefflicher Weise geschaffenen Kulturbewahrung: dem Essen und Trinken.

Doch bevor der geneigte Leser sich den sehr überlegt ausgewählten und auch für den Nicht-Meisterkoch nachvollziehbaren Rezepten und deren praktischen Umsetzung widmen kann und soll, wird ihm zuerst das Grundwissen um die Alperzeugnisse vermittelt. Dazu gehören die Milch, die Butter, der Ziger, der Käse und die Molke. Alles Produkte, die auf der Alp eben zuerst erzeugt werden müssen, bevor sie dann – mit anderen Zutaten – zu köstlichen Gerichten verarbeitet werden können. Auf der Alp gibt es keinen Tante-Emma-Laden und schon gar keinen Grossverteiler um die Ecke. Das Leben droben in den Bergen – und dazu gehört auch das Essen und Trinken – muss anders, vor allem klüger organisiert werden.

Martin Bienerth – dipl. Ingenieur-Agronom und freier Journalist –, weiss, wovon er schreibt und sehr anschaulich berichtet. Er erlebte den Alpsommer selber zwanzig Mal und seit bald zehn Jahren betreibt er mit seiner Frau, der Käsermeisterin Maria Meyer, die Dorfsennerei im graubündnerischen Andeer. Die Sennerei verarbeitet zirka 400'000 Liter silofreie Biomilch pro Jahr. Die daraus entstehende Produktpalette ist beachtlich und erfreut den Gaumen und das Herz eines jeden Geniessers. Bienerth schreibt auf seiner Website:

«Wie bei einem guten Wein ist jeder Laib Andeerer Käse Ausdruck vieler einzelner Komponenten, die zusammen wirken und zusammen spielen können. Er ist Spiegelbild der Landschaft, des Futters und der Tiere, die dort weiden.»

Das mit stimmungsvollen und themengerechten Bildern hervorragend illustrierte Werk verdient die Auszeichnung «Bestes Regionen-Kochbuch» ohne Wenn und Aber. Wir gratulieren dem Autoren und Fotografen Martin Bienerth und dem Fona-Verlag zur Goldlorbeer-Medaille 2010.

Laudator/Verfasser: Marcel W. Buess, Präsident HGH und Jury-Mitglied

Basel, 29. April 2011