

# Sie bringt Tradition auf den Tisch

**BAAR** Volksmusiker aus der ganzen Schweiz haben Zita Schlumpf ihre Leibspeisen verraten. Ihr neues Buch ist auch in manch anderer Hinsicht bodenständig.

STEPHANIE HESS  
stephanie.hess@zugerzeitung.ch

Für Buchhändler und Bibliothekare wird es nicht einfach, dieses neue Buch der Baarer Herausgeberin Zita Schlumpf in die Gestelle einzuordnen. Auf den ersten Blick ist das Werk ein Kochbuch, da lässt der Titel «Bodeständigi Choscht» eigentlich keine Zweifel. Doch das ist bei Weitem nicht alles. Im Buch sind neben Kochrezepten aus der ganzen Schweiz 20 Volksmusikgruppen mit lockeren Kurzporträts und Bildern vorgestellt. Und die Rezepte sind denn auch nicht irgendwelche, sondern die Leibspeisen der Musikanten persönlich.

## Selber spielen oder zuhören

Angereichert wird das Ganze mit Kompositionen und Noten, teils von den Musikern selber, teils passend zum Rezept - vom Tessiner Stück «Polenta gialda» bis zum «Urnerbodä-Kafi». Mit

seinem A5-Format findet das Buch sodann auch auf dem Notenständer gut Platz. Wer selber nicht in die Tasten greifen möchte oder kann, der klaubt die CD aus der Plastikhülle auf der Buchdeckelrückseite. Darauf sind alle Formationen auch zu hören. Mit dabei ist alles, was in der nationalen Volksmusikszene Rang und Namen hat: die Kapelle Jost Ribary - René Wicki, das Ländlerquartett Thomas Marthaler, die Gupfbuebä mit Dani Häusler, das Trio Doppelbock, Vox Blenii, Corinne und Fabienne Chapuis und einige mehr.

## Sie hielt an der Idee fest

Entstanden ist die Idee zu diesem Buch im Hinblick auf das Eidgenössische Volksmusikfest 2011 in Chur. «Wir wollten die Musiker am Anlass ihre Lieblingspeisen zubereiten lassen und daraus schliesslich ein Kochbuch zusammenstellen», erzählt Zita Schlumpf, die bis vor einem Jahr im Vorstand der Zuger Sektion des Verbands Schweizer Volksmusik sass und selber Akkordeon spielt. Für sie ist klar: «Volksmusik und Küche, das gehört einfach zueinander.»

Das bereits für das Fest ausgearbeitete Musikantenküche-Konzept wurde aber schliesslich verworfen - was bei Zita Schlumpf die Begeisterung für dieses Projekt zwar zuerst dämpfte. Doch: «Ich habe an dieser Idee festgehalten, weil ich von ihr überzeugt war», sagt

die Personalberaterin. Und das waren auch die Volksmusiker, wie sie erzählt. «Die Kapellen waren alle begeistert, als ich sie anfragte.» Begeistert waren auch die Verlage, denen die Baarerin das Konzept vorlegte. Nur wollten diese das Buch nach ihren eigenen Richtlinien und mit eigenen Fachleuten veröffent-

## «Volksmusik und Küche, das gehört einfach zueinander.»

ZITA SCHLUMPF,  
HERAUSGEBERIN

lichen. Zita Schlumpf winkte ab. Sie hatte bereits alle Mitwirkenden, Grafiker Heiri Scherer, Texter Franz Xaver Nager, die Fotografen Franz Xaver Brun und Werner Bürgin sowie Köchin Ursula Möslin ins Boot geholt.

## «Ehrliche Küche, ehrliche Musik»

Also gründete die Baarerin kurzerhand den Zytturm Verlag, der mit «Bodeständigi Choscht» nun seinen Erstling veröffentlichte. Finanziell unterstützt wurde sie dabei vom Kanton und der Stadt Zug. Kostendeckend ist das aber nicht: «Es steckt viel Herzblut in diesem Projekt.»

Und auch eine grosse Portion Ideologie. «Es ist eine ehrliche Küche und ehrliche Musik, die wir in diesem Buch zeigen», sagt Zita Schlumpf. Bodenständig halt - so wie sie es als Kind zu Hause erlebt habe, und auch «wie es die Menschen in der heutigen Zeit der riesigen Managerlöhne wieder suchen», glaubt sie. Das zeige auch der Trend zur Swissness, der in den letzten Jahren aufgekommen sei. Im Vorwort zum Buch drücken sie und ihr Team den Sinn dieses Buches so aus: «In einer Zeit, wo sich rundherum das Besondere lauthals anpreist, richtet das vorliegende Buch den Scheinwerfer auf das Gewöhnliche.»

Gewöhnliches wie die Berner Armensuppe oder die Polenta. Aber auch Ungewöhnliches entdeckt man in diesem Buch, wie beispielsweise der «Söiblueme Schämpis» (siehe unten). «Ich habe die meisten der Speisen bereits nachgekocht», sagt Zita Schlumpf. Und welches ist ihr Lieblingsrezept? Man ahnt es - es ist ein Einfaches: der Hackbraten.

## HINWEIS

Die Vernissage von «Bodeständigi Choscht» findet am 6. Dezember, 19 Uhr, im Restaurant Zenos Spezialitäten in Zug statt. Musikalische Unterhaltung der Kapelle Gupfbuebä. Weiterer Anlass zum Buch in Zug: 13. Dezember, 19 Uhr, Gasthaus Adler, Allenwinden. Es spielt die Kapelle Claudia & Hans Muff. Mehr Infos und Bestellungen unter [www.zytturm-verlag.ch](http://www.zytturm-verlag.ch). Das Buch kostet 53 Franken.

**Söiblueme Schämpis**  
Löwenzahn-Sekt

**Zutaten**

- 6 Mal so viel Löwenzahnblüten, wie man zwischen zwei Händen gepresst halten kann
- 6 Liter Wasser
- Schalen von je zwei ungespritzten Zitronen und Orangen
- 3 kg Zucker
- etwas Weinhafe

Löwenzahnblüten, Zucker, zerkleinerte Zitronen- und Orangenschalen während 15 Minuten im Wasser kochen. Anschliessend alles durch ein Haarsieb filtern und abkühlen lassen. Die mit etwas Wasser verrührte Hefe dazugeben. Danach gesamte Flüssigkeit in Flaschen abgefüllt und gut verschlossen an einen warmen Ort stellen. 5 Tage gären lassen. Dann Flüssigkeit sieben und in saubere Flaschen abfüllen. Gut verschliessen und Verschluss mit Draht sichern. Schämpis mindestens zwei Monate im Keller lagern.

Volkskultur ist ihre Leidenschaft: die Baarerin Zita Schlumpf beim Akkordeonspiel.