

The Taste of Life

Proef de wereld in ons culinaire reisprogramma.

Vrijdag RTL4 16:30 - 17:00 Herhaling op Zaterdag RTL8 17:00 - 17:30



Alle uitzendingen zijn 24 uur per dag, wereldwijd te zien op www.thetasteoflife.nl

• proeven • reizen • koken • beleven •

Fotografie **Ron Tetteroo**
Model **Max Models**

Proef Zwitserland

La Suisse, die Schweiz, Zwitserland is groots en gevarieerd en moderner dan je zou denken. Tussen al het overweldigende natuurschoon springen twee opvallende spots in het oog: Zürich, bekroond tot 's werelds meest leefbare stad en St. Moritz, het kosmopolitische bergdorp met 'wandele bontjassen'.



Ziemlich Zürich

De kleine grote stad

Fotografie Ron Tetteroo

GO west!

Tekst **Patricia Jacob**
Fotografie **Ron Tetteroo**

Dat het kleine Zürich groot is, blijkt pas buiten het centrum. Om precies te zijn in Zürich-West, een voormalig industriegebied dat tot leven kwam na de metamorfose van een oude bierbrouwerij. Een winkel in een toren van zeventien zeevrachtcontainers, een ruimte die bezoekers dreigt op te slokken. Zürich-West grossiert in 'oho-erlebnissen'.

In Zürich is het leven zoet. Dat zie je zó: frisse lucht, smeteloze stoepen, bewoners die na één hulpeloze blik in actie komen. De Limmat stroomt dwars door de stad en mondt uit in de Zürichsee. Aan de oevers van dit stadsmeer liggen 's zomers zonzanbidders zij aan zij. Zij turen naar de bergen en duiken het water in. In de straten zoemt onverstaanbaar Schweizerdeutsch, maar ook Engels, Frans en Italiaans. Als bankstad van naam werkt Zürich als een magneet op professionals van over de hele globe. Hun aanwezigheid geeft de stad iets extra's. Ook zoiets: sporen van stress... Waar zijn die toch? Zelfs rond de Paradeplatz, het zakenkwartier, is kalmte troef. De zakenlieden hebben een vastberaden blik in hun ogen, maar zo relaxed als ze rondlopen, werkelijk, de gemiddelde Wallstreet-bankier zou hen al tien keer hebben ingehaald. Mochten ze tóch in de stress schieten, dan zijn er volop ontspanningsmogelijkheden. "New York, Parijs? Zürich is kleiner, maar wat je daar vindt, vind je hier ook: goede winkels, restaurants en musea. Zürich is een kleine grote stad", pocht de conciërge van Hotel Baur au Lac, Zürichs hotel voor

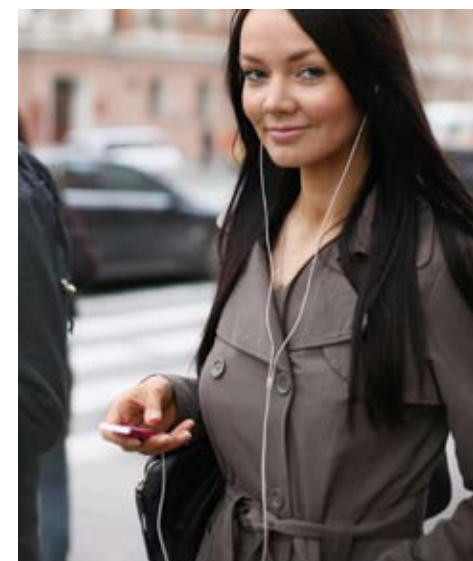
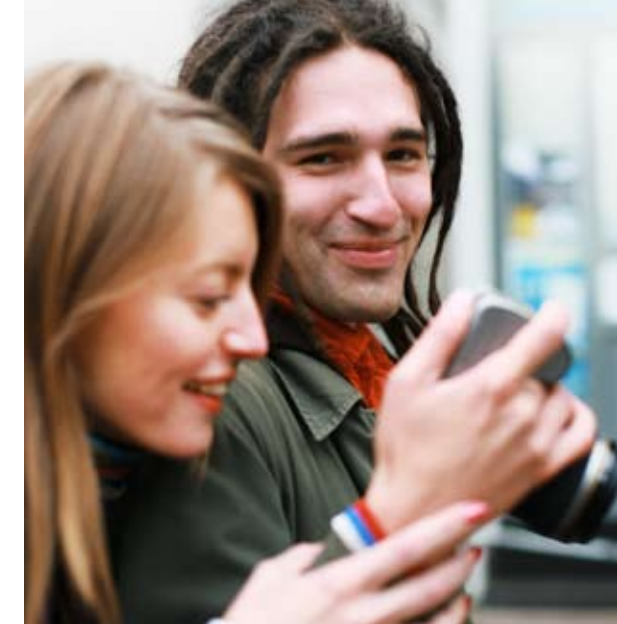
de *rich and famous*. Consultancybedrijf Mercer prijst de stad eveneens: ook dit jaar kroonde deze organisatie Zürich tot 's werelds meest leefbare stad.

Zwitserse Madonna

Zürich is echter meer dan leefbaar alleen. Spannend en vernieuwend bijvoorbeeld. Al blijkt dat niet in het centrum. Zo is het aanbod in de Bahnhofstrasse, Zürichs winkelwalhalla, prachtig, maar uniek? Geenszins! Immers, ook in andere steden vind je Louis Vuitton en Chanel.

Ook in de zijstraatjes van de Bahnhofstrasse, richting de rivier, wordt het maar niet funky. Wel is het er schilderachtig: miniatuurhuizen in pasteltinten, kwetterende vogels.

Nee, wie echt wat wil beleven, moet het centrum uit, richting Zürich-West, een voormalig industriegebied. In Zürich-West, Kreis 5 voor insiders, hangt iets in de lucht. Niet voor niets roepen bewoners in koor: "Go West." Midden in deze wijk staat de voormalige bierbrouwerij van Löwenbräu, een oranje-bruin gebouw met galeries en twee musea: Migros Museum



Voorheen een metaalgietery. **De hal van Puls 5** imponeert door zijn hoogte en leegte.

Kreis 5 is een
levendig gebied
vol galeries,
clubs en fraaie
appartementen-
complexen.



Overdosis
superrijken

In het kanton Zürich wonen meer superrijken dan in elk ander kanton, meldt het Zwitserse zakenblad *Bilan*. Maar wie in Zürich werkelijk *zu reich* is, is soms lastig te beoordelen. De Zürichse topbankier en miljardair Hans J. Baer bekende ooit dat hij twee identieke limousines had gekocht om zijn bureu te doen geloven dat hij er slechts één had. “Patsers horen in St. Moritz, niet hier”, vertelt taxichauffeur Laszlo. “Een bontjas oké, maar dan niet ook nog eens een gouden zonnebril. Dat vinden wij *too much*.” Vastgoedondernemer en meervoudig vil-labezitter Alain: “Rijke Zwitsers praten niet over geld. Geld is maar geld. Of ik rijk ben? Alles is relatief.”

für Gegenwartskunst en de Kunsthalle Zürich. Volgens Beatrix Ruf, directeur van de Kunsthalle, heeft haar kunsttempel Zürich-West gemaakt tot wat het nu is: “Een levendig gebied vol galeries, clubs en fraaie appartementencomplexen. Vóór de opening van de verbouwde Löwenbräu-brouwerij in 1996 kwam hier niemand.” Pronkt het Migros met moderne kunst uit de hele wereld, Rufs Kunsthalle toont vooral creaties van de vele lokale kunstenaars die Zürich telt, zoals de befaamde Zwitserse videokunstenares Pipi-lotti Rist, wiens werk wordt vergeleken met de videoclips van Madonna. Creatieve inwoners heeft Zürich altijd gehad. James Joyce en Berthold Brecht woonden er. Het dadaïsme is er geboren. Waarom Zürich nog steeds veel creatieve geesten aantrekt, weet Ruf wel: “Omdat Zürich internationaal is, hangt er een open sfeer. Bovendien is het culturele aanbod hoogstaand en zijn er veel inspirerende plekken.”

Hip en yup

Schiffbau, de oude scheepsbouwhal van de opgedoekte Escher Wyss-werf, is dé ontmoetings-plek van Zürich-West. Een metershoog plafond, liters buitenlicht die door de plafondramen naar beneden stromen; Schiffbau is een ruimte die bezoekers overvalt, bijna opslokt. Op de plek waar eens schepen werden gebouwd, staan nu jazzmusici te jammen (club Moods). Liefhebbers van verfijnde Italiaanse en Franse gerechten me-ren hier aan (restaurant LaSalle), evenals cock-taifans (Nietturm Bar). Volgens Susan, chef de service van LaSalle, is haar restaurant en vogue bij internationale de-signliefhebbers. Het is dan ook een plaatje:

wanden en een plafond van glas en dan die ene gigantische, fonkelende kroonluchter midden in de zaal. Zakenlieden prikken er in hun octopus-carpaccio. Een groepje vrienden wedijvert om de beste grappen. Ze dragen urban met een twist: te grote spijkerbroeken, sweatshirts met capu-chons, maar dan wél met peperdure, spierwitte gympen daaronder en tassen van Prada voor erbij. Een cool persoon in Zürich, kiest voor hip en yup ineen. Vlak bij Schiffbau staat Puls 5, een multifunctio-neel complex dat om een voormalige metaalgie-terij heen is gebouwd. De hal van Puls 5 impo-neert door zijn hoogte én leegte. Links en rechts zitten winkels en restaurants. Achterin zijn liften naar de kantoren en woningen. Midden in de hal, een oppervlakte bijna half zo groot als een voet-balveld, staan een tafelvoetbalspel en twee mas-sagestoelen. Verder niets. He-le-maal niets. Een paar straten verder zit weer een ander uniek bouwwerk: een toren van zeventien zeevracht-containers, neergezet door tassenmerk Freitag. De wereldberoemde tassen worden gemaakt van gerecycled vrachtwagendekzeil, oude au-togordels en fietsbinnenbanden. In de mini-wolkenkrabber zijn meer dan 1600 producten te koop. Het dak is bestemd voor *truckspotting*. Met een verrekijker kun je inzoomen op de snel-weg naast de zaak.

Life en style

De Geroldstrasse, de straat waar de Freitag-winkel staat, is non-descript: dulle stenen huis-jes, grijze loodsén. Maar dan duikt dus wél zo’n bijzondere shoptoren op. In de nabijgelegen Pflingstweidstrasse verwacht je niet meteen een swingend biologisch restaurant met racefietsen aan de muur (Les Halles). Mooi wél dat het daar zit, gesandwiched tussen een kantoorgebouw en een loods. In Zürich-West geven straten hun geheimen niet meteen prijs. Veel gebouwen evenmin. Dat Puls 5 bijvoorbeeld zo overweldi-gend leeg is, kun je van buiten niet vermoeden. Misschien is dat nu wel wat dit gebied speciaal maakt: in Zürich-West val je van de ene ‘oho-er-lebnis’ in de andere. Maar hoe spannend het er ook is, het blijft er óntspannend. Op een bankje zit een jongen te schetsen. Kindertjes crossen op mountainbikes door een parkje. “In Zürich draait alles om *life* en *style*. We willen comforta-bel en stijlvol leven. Dat zie je ook hier terug. Zürich-West is zowel trendy als leefbaar”, zegt Susan van LaSalle. “De wijk is in ontwikke-ling. Er komen meer winkels en woningen. Maar er zijn grenzen. Wij Zwitsers hebben niets met *big*, *bigger*, *biggest*. Kwaliteit gaat voor ons bo-ven kwantiteit.”



Afgedankt
vrachtwagenzeil

Op een dag tuurden de broers Markus en Daniel Freitag uit het raam van Markus’ appartement in Zürich-West. De pas afgestudeerde grafisch ontwerpers zochten al een tijd tevergeefs naar een waterdichte koerierstas voor hun ontwerpen. Ze keken naar de stroom vrachtwagens op de snelweg bij Markus’ huis en kwamen op het idee om een tas van afgedankt vrachtwagenzeil te maken. Het idee dat er uit afval iets nieuws kon ontstaan, fascineerde de twee. In 1994 verkochten ze hun eerste tassen, onder een brug in Zürich waar ze 150 vrienden had-den uitgenodigd. Inmiddels zijn hun ontwerpen wereldwijd verkrijgbaar en genereren ze miljoenen francs. Voor hun producten recyclen ze jaarlijks 200 ton vrachtwagendek-zeil, 75.000 fietsbinnenbanden en 25.000 autogordels.

Tekst
Patricia Jacob
Fotografie
Ron Tetteroo

Tour de Suisse

In Zwitserland varieert het culinaire aanbod van streek tot streek. Room, boter en kaas ontbreken echter in geen enkele keuken. Welke specialiteiten er in een streek zoal op de kaart staan, is afhankelijk van het klimaat en de ligging. Een rondleiding langs saffraanrisotto, Zürcher Geschnetzeltes en in de wind gedroogd rundvlees.

Zwitserland staat voor multiple choice. Elk taalgebied – het Duitse, Franse, Italiaanse en Reto-Romaanse – heeft zijn eigen cultuur en keuken. Binnen één taalregio pronken veel kantons met hun eigen recepten. Steden of dorpen binnen één kanton hebben vaak ook zo hun eigen specialiteiten. Al is de verscheidenheid groot, er zijn aardig wat overeenkomsten tussen de keukens onderling. Even een maaltijd maken, is er doorgaans niet bij; een nauwkeurige voorbereiding is essentieel. Veel gerechten zijn gebaseerd op oeroude recepten, die in de loop der jaren nauwelijks zijn veranderd. In heel Zwitserland is de combinatie zoet en zuur populair. Overal wordt kwistig gebruikgemaakt van boter, room en kaas.

Kaas en chocolade

Zwitserland heeft meer dan vierhonderd kaas-soorten, waaronder gruyère, tête de moine, appenzeller en emmentaler. Kaas wordt gebruikt in soepen, soufflés en salades. Emmentaler en gruyère keren terug in het bekendste nationale gerecht: de kaasfondue.

Rösti is een ander gerecht dat overal wordt gegeten. Oorspronkelijk werd deze pannenkoek van gesnipperde aardappelen als ontbijt geserveerd. Inmiddels heeft rösti als ontbijtdis terrein verloren aan muesli, een Zwitserse uitvinding. Nóg zo'n Zwitserse trouvaille: melkchocolade. Slagerszoon Daniel Peter kwam ermee in 1875. Chocolade is een van de nationale troefkaarten. Topleveranciers volop, zoals Sprüngli, een Zürichse confiserie met louter gesuikerde kunst in de aanbieding, van champagnetruffels tot repen met melodieuze namen als Grand Cru Criolla de Maracaibo en Grand Cru Arriba.

Capuns en Gerstensuppe

Welke specialiteiten een gebied heeft, is afhankelijk van het lokale productaanbod, het klimaat en de ligging. Vooral de invloed van de buurlanden Duitsland, Frankrijk en Italië overschrijdt landsgrenzen. Polenta en saffraanrisotto zijn specialiteiten van het kanton Ticino bij Italië. *Papet Vaudois*, een romige aardappel-preischotel met witte wijn en worst, is een hit in het Franstalige kanton Vaud.

‘Het vlees is **in de wind gedroogd**. Er zit geen rooksmaak aan. Zalig, die smaak van pure beef.’





In het merenrijke kanton Zürich staat veel vis op de kaart: snoek met kreeftensaus, maar ook in boter gebakken baars. Zürich-bezoekers stuiten onvermijdelijk op fijngesneden kalfsvlees in een roomsaus met champignons. Ofwel: de Zürcher Geschnetzeltes.

De keuken in het bergachtige kanton Graubünden is grotendeels ontstaan op de boerenhoeven. De gerechten zijn stevig, om het lichaam te wapenen tegen de vaak ijzige kou in dit gebied. Bekende verdedigingsmiddelen zijn *capuns* en Bündner Gerstensuppe. Capuns zijn gekruide worstrolletjes, omwikkeld met koolbladeren en besprenkeld met kaas. Bündner Gerstensuppe is een gebonden soep met onder andere gerst, prei en Bündnerfleisch, in de wind gedroogd rundvlees. De bekendste leverancier van dit delicate vlees is Ludwig Hatecke. Hij heeft onder meer een winkel in St. Moritz, in de straat waar banketbakker Hanselmann een andere regionale klassieker verkoopt: Engadiner Nusstorte. Een hap in deze platte taart van gemalen walnoten, room en honing is hemels: bros deeg, een vulling van spijs met een verfijnde notensmaak en een onderton van karamel.

Bündnerfleisch

Slager Ludwig Hatecke blijft eten van de schaal met flinterdun gesneden Bündnerfleisch op tafel. “Ik voeg niets toe. Geen zout, peper of truffelolie. Het vlees is in de wind gedroogd. Er zit geen rooksmak of wat dan ook aan. Zalig, die smaak van *pure beef*. Tijdens het drogen slinkt het vlees met ongeveer 50 procent. Alle vitamines en mineralen blijven echter behouden. De concentratie voedingsstoffen is bijzonder hoog.” Bündnerfleisch is eeuwenoud. Het drogen van vlees, zo ontdekten de boeren in Graubünden, was dé manier om vlees te conserveren. Wie ‘Bündnerfleisch’ zegt, zegt ‘Ludwig Hatecke’. Hatecke zit al dertig jaar in het familiebedrijf, dat behalve een vleesdrogerij in Scuol ook winkels in Zernez, Zuoz, Scuol en St. Moritz omvat. Voor Bündnerfleisch wordt het achterste deel van het rund gebruikt; stevig vlees zonder zenen. Uitsluitend billen van koeien uit het regionale Engadin-gebergte zijn goed genoeg. “In de lente en zomer grazen de koeien daar op ongeveer 1800 meter hoogte. Het gras dat ze eten is gezonder en beter gekruid dan elders. Hierdoor is hun vlees beter.” Hoe zijn bedrijf Bündnerfleisch maakt? Als volgt. Stukken vlees worden ingewreven met zeezout en

gekruid met onder andere jeneverbess en laurierblad. Na een rustperiode van drie weken wordt het vlees in netten gehangen en gedroogd op de droogzolders in Scuol. Daar is het 8 tot 10 graden Celsius. De luchtvochtigheid moet 75 procent zijn. “Als de binnenstromende wind vochtiger is, droogt het vlees niet goed. Boven de 1300 meter is de lucht in Graubünden precies droog genoeg. Soms sluiten we echter de vensters. Waait het te hard, dan kan de wind niet rustig langs het vlees van het ene naar het andere venster stromen. De buitenkant van het vlees blijft dan hard. Krijgt het vlees een witte schimmel, dan ontwikkelt het zich goed. Is deze groen of grijs, dan is de wind te nat.” Tijdens het drogen wordt het vlees enkele keren geperst om het resterende vocht eruit te halen. Zo krijgt het vlees zijn kenmerkende rechthoekige vorm. Naast Bündnerfleisch verkoopt Hatecke ook worsten van in de wind gedroogd wild. In St. Moritz doet hij dit al 15 jaar. Op de toonbank in zijn ultrastrakke winkel inclusief bistro schitteren zijn producten als juwelen. Aankopen gaan mee in doosjes met lint. “Voor elk stuk vlees dat wij eten, is een dier opgeofferd. Vlees is kostbaar. Je moet er respect voor hebben.”



Chocolade is een van de nationale troefkaarten, zo heeft Sprüngli louter **gesuikerde kunst** in de aanbieding.