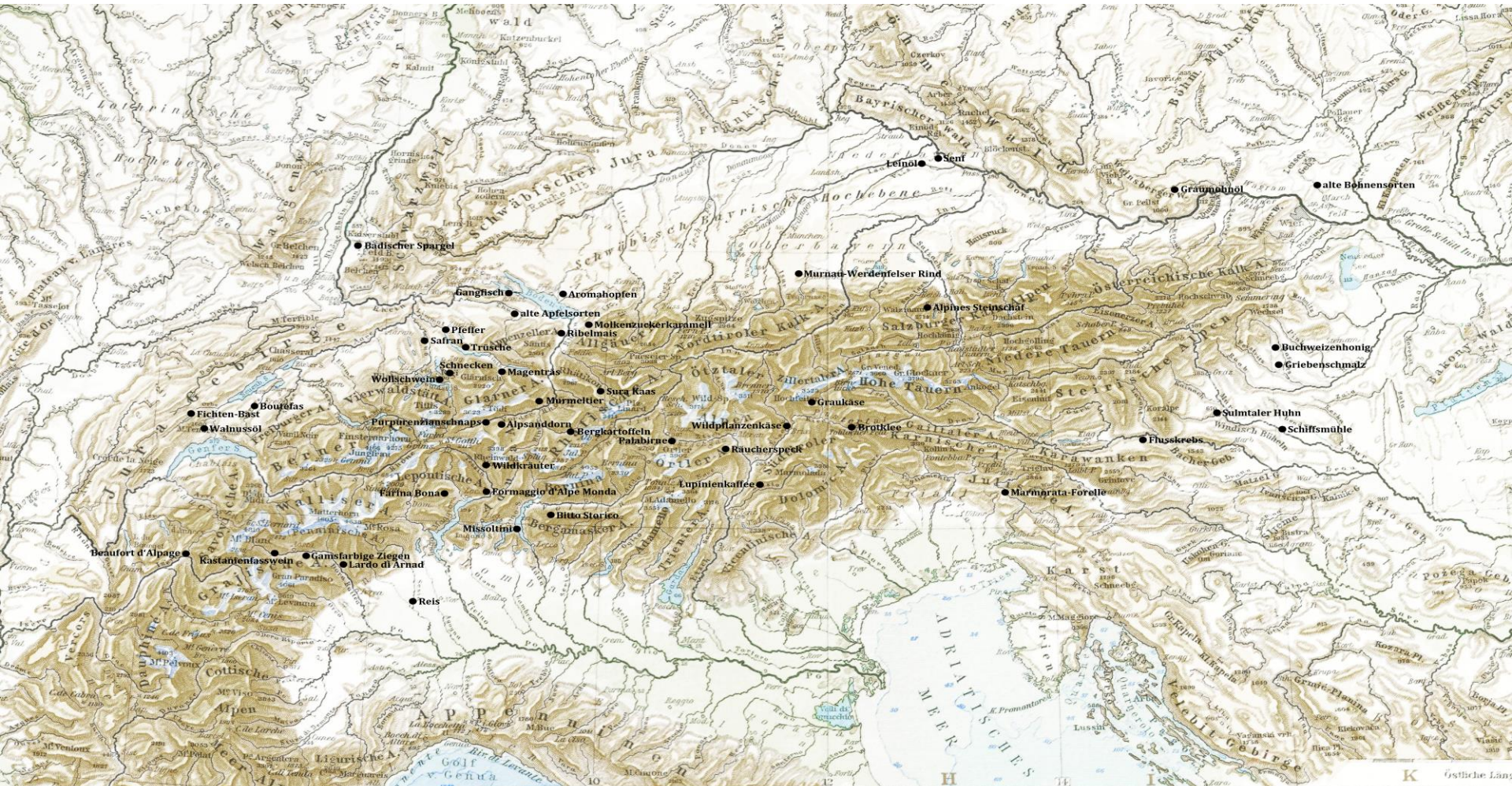


Das kulinarische Erbe der Alpen

Trends und Zukunftschancen für den Alpenraum



**Stumpsinnige Nachahmung strebt
die Schiefheit ihres Vorbildes zu
übertreiben.**

(Carl Friedrich von Rumohr)



Grenzgebiet

Zwischen Römern und Germanen

Zwischen Sauer- und Süsmilchkäse

Zwischen Roggen- und Weizenbrötlern

Zwischen Reis und Hafer

Zwischen Blauburgunder und Nebbiolo

Zwischen Mais und Kartoffel

Zwischen Bärlauch und Basilikum



Zwischen Schmalz und Olivenöl

Olivenhain am Ufer des Gardasees.



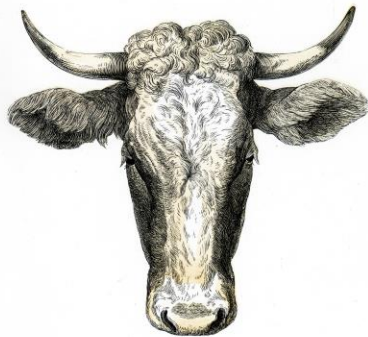
PINZGAUER KUH.

VON DER WIENER WELTAUSSTELLUNG 1873.



PUSTERHALER KUH.

VON DER WIENER WELTAUSSTELLUNG 1873.



Genzentrum Viehrassen

- Original Braunvieh
- Eringer
- Evolèner
- Hinterwälder
- Rätisches Grauvieh
- Edelweiss-Simmentaler

- + neue Vielfalt
- Schottenrinder
- Franzosenrinder



Hochburg der Milchwirtschaft

A. Ljungqvist



Getreide- und Brotvielfalt



Entdeckt, aber ungenutzt



ygentliche Abbildung aller in dem Zürich-See und der Limat sich befindenden gattung Fische in welchen Monaten selb
 wie hier Verzeichnet / wegen des Leichs und Falschs zuthangen. Zu kaufen und zu verkaufen verboten sind,
 Jenner. Hornung. März. April. May. Brachmonat. Fischlaimehalt
 Es soll kein Fisch so nit nach der Limung das
 gheste Maas hatt verkaufft werd
 1. Karpf. 2. Lachs. 3. Hecht. 4. Barbe. 5. Saibling. 6. Aal. 7. Stör. 8. Schleie. 9. Brachne. 10. Gründel. 11. Maifisch. 12. Gabel. 13. Raib. 14. Sten. 15. Gabel. 16. Sten. 17. Gabel. 18. Sten. 19. Schwabl. 20. Gabel. 21. Sten. 22. Gabel. 23. Sten. 24. Stopp. 25. Gabel. 26. Sten. 27. Gabel. 28. Sten. 29. Stopp. 30. Gabel. 31. Sten.

Tradition und Wiederentdeckung

Kulturraum mit Geschichte





Konstante, nicht Trend

CULINARIUM ALPINUM

