



Ganz weit oben

Die «Neue Alpine Küche» ist seit einiger Zeit in aller Munde. Eine Geschichte darüber, warum im Alten sehr viel Neues zu finden ist. Oder anders: Bauer sucht Koch, und Koch sucht Bauer.

Bild: Jürg Waldmeier



Die neuen Stars sind alte Bergkartoffelsorten wie etwa Parli oder Röseler.

TEXT OLIVER LÜCK

BILDER SYLVAN MÜLLER

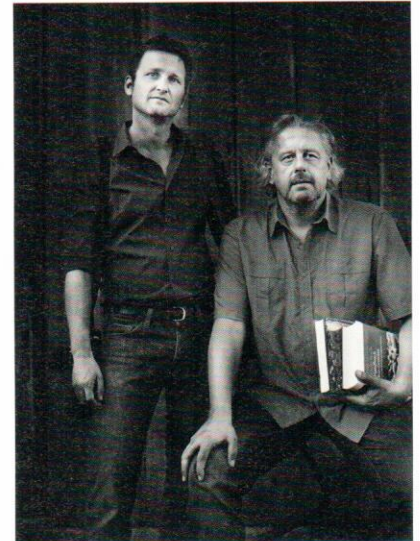
Es gibt Menschen, die reden und reden, als ob es kein Morgen gäbe. Auch Gespräche mit Dominik Flammer können sehr schnell sehr einseitig werden. «Ich neige dazu, zu dozieren», sagt der 53-Jährige selber, nachdem er bereits vor einer Viertelstunde losgelegt hat. Die Unterhaltungen mit ihm, die eigentlich Vorträge sind, werden allerdings nie unangenehm oder gar langweilig. Ganz im Gegenteil: Für einen Journalisten, der aus dem bergfreien Norddeutschland kommt und etwas über die alpine Küche erfahren möchte, können Monologe à la Flammer zu überaus wichtigen Versatzstücken einer Geschichte werden. Denn Dominik Flammer ist so etwas wie das kulinarische Gewissen der Alpenküche. Er ist Foodscout, Buchautor und Journalist. Er berät Landwirte und Gastronomen. Er hat sich «das kulinarische Erbe der Alpen» zum Hauptziel seiner Arbeit gemacht und auch eines seiner Bücher, erschienen 2012, so genannt. Allein dafür bereiste Flammer fast sieben Jahre die alpinen Bergwelten, stets auf der Suche nach vergessenen Lebensmitteln, alten Obst- oder Gemüsesorten und Rezepttraditionen.

ZURÜCK ZUR HEIMISCHEN VIELFALT

«Die Idee, dass der Alpenraum ein zusammenhängender Kulturraum der Kulinarik ist, hat sich durchgesetzt», beginnt der gebürtige St. Galler, «in den Alpen sind ja schon immer die Einflüsse aller Himmelsrichtungen zusammengetroffen. Allerdings waren sie auch die erste kulinarisch-globalisierte Region der Welt. Bereits im 19. Jahrhundert hatten wir den ersten Massentourismus, als die Engländer das Skifahren entdeckten. Und sehr schnell ging die internationale Klientel bei uns ein und aus. Das hat dazu geführt, dass man sich an anderen Küchen orientierte und sich nach den Wünschen der Gäste richtete. Alles war französisch, italienisch und etwas russisch inspiriert. So haben wir früh die fremde Vielfalt genossen, aber dadurch die heimische Vielfalt vergessen. Ein grosser Verlust. Die Alpen sind das einzige Gebiet Europas, das seine kulinarische Iden-

tität fast komplett abgelegt hat. Man hat sich nicht mehr darüber profiliert.»

Bis vor 20 Jahren habe man ausnahmslos an dieser zweifelsohne erfolgreichen Ausrichtung festgehalten. Kulinarisch blieb dabei vieles auf der Strecke. Eigentlich absurd, wenn man die gigantische Biodiversität des Alpenraumes betrachtet. Schon immer fehlten im gesamten Alpenraum Monokulturen, wie wir sie aus grossen Ländern wie Deutschland oder Frankreich kennen. Dominik Flammer: «Alles, was an Neuem hierherkam, wurde relativ rasch aufgenommen. Die Leute realisierten, dass es unter den vorherrschenden klimatischen und geografischen Bedingungen nicht ratsam wäre, lediglich auf eine Sache zu setzen. Allein im Alpenraum gibt es noch heute 1500 Apfelsorten – das sagt doch schon alles.» Ein grosser Irrtum sei übrigens, dass die traditionell etwas deftigere Alpenküche von damals noch heute für eine Arme-Leute-Küche gehalten werde. «Das stimmt so nicht. Die Leute hatten jeden Tag zehn Apfelsorten und ihre eigenen Kartoffeln. Sie besassen ▶



Fotograf Sylvan Müller (links) und Autor Dominik Flammer haben mit dem «Kulinarischen Erbe der Alpen» 2012 ein Standardwerk geschaffen.

Alle oder keiner

Im Herbst 2020 eröffnet im ehemaligen Kapuzinerkloster an der Mürz in Stans NW das «Culinarium Alpinum», ein Zentrum für alpine Regionalkulinarik. «Es geht um die Stärkung des Interdisziplinären», erklärt Dominik Flammer, «man muss viel mehr und enger zusammenarbeiten. Produzenten, Köche und Wissenschaftler müssen zusammenkommen und sich austauschen, um ihre ganze Energie ausschöpfen zu können.» Schulungen und Beratungen zu allen Themen der Vielfalt an Nutzpflanzen, Produkten und Rezepten des Alpenraums sollen dabei im Mittelpunkt stehen. Für alle, die mit Kulinarik zu tun haben, soll das «Culinarium Alpinum» zu einem bislang einzigartigen Anlaufpunkt werden. Als Partner sind Pro Specie Rara, Slow Food Schweiz, die Biobauern aus Ob- und Nidwalden, das Forschungsinstitut für biologischen Landbau sowie die Luzerner Bäckerei- und Konditoreifachschule Richemont mit an Bord. Dominik Flammer: «Uns geht es um Tradition, um das Bergen von kulinarischen Schätzen. Und um die Bündelung von kulinarischem Wissen, wie es sie sonst im Alpenraum nirgends gibt.» culinarium-alpinum.com

diverse Käsezepte. Sie verfügten über eine grössere kulinarische Vielfalt als die meisten der Menschen heute.»

Doch was soll die so getaufte «Neue Alpenküche» denn nun eigentlich sein? «Das Neue ist», sagt Dominik Flammer, «dass man sich der alpinen Vielfalt wieder bewusst geworden ist. Dass es Köche gibt, die diese Strömungen aufnehmen und interpretieren. Sie entdecken die regionale Diversität und profilieren sich damit. Was wir heute wieder erkennen: Dass das Lokale exotischer sein kann als das Exotische. Das wird erst jetzt so richtig wahrgenommen. Und zwar nicht nur von Sterneköchen. Dieses Denken hat sich gewaltig ausgeweitet», betont Flammer. «Immer mehr traditionelle Gasthäuser der

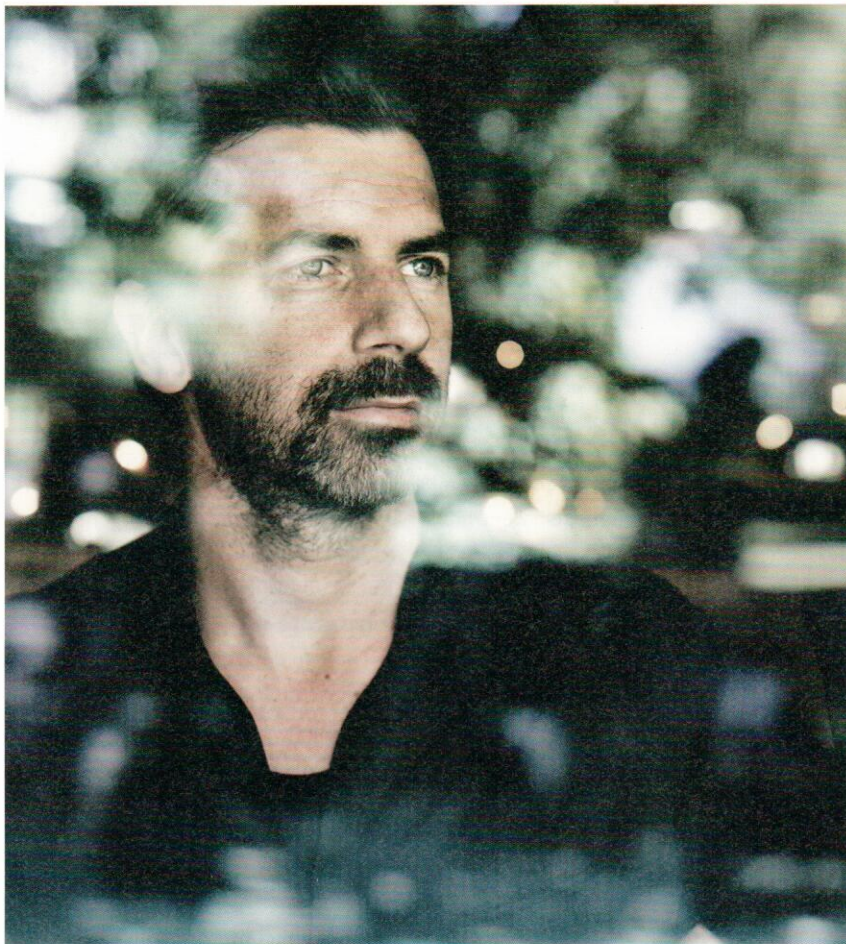
Tagesgastronomie sind längst angekommen im Thema.» Und das sei nötig: «Nur so werden sie auch überleben können.» Genauso sieht er es punkto Alpenlandwirtschaft: Die Bauern und Produzenten werden sich auf die Nischen und die Spezialitäten ihrer Region konzentrieren müssen. Und auf diese Weise entstehe wiederum eine grosse Chance für die Köche. «Das ist die Symbiose. Ein grundlegender Teil der Alpenküche funktioniert nach dem Prinzip: Bauer sucht Koch, und Koch sucht Bauer.»

DIE NORDISCHEN VORBILDER

So, wie es Andreas Caminada im Schloss Schauenstein in Fürstenuau oder Nenad Mlinarevic – zunächst im Restaurant Focus des Parkhotel Vitznau und seit über einem Jahr in der Bauernschänke in Zürich – heute machen, haben es Albi von Felten im Landhotel Hirschen in Obererlinsbach und Stefan Wiesner im Rössli in Escholzmatt als quasi Begründer der ultraregionalen Gourmetküche in der Schweiz vorgemacht. Vor allem aber waren René Redzepi und sein Mentor Claus Meyer für Dänemark und Skandinavien und schliesslich für die ganze Welt einflussreiche Ideengeber. Im Noma nahm die New Nordic Cuisine ihren Anfang. Man musste allerdings bei null beginnen. Ausgerechnet in der kulinarischen Einöde Kopenhagens stellten sie damals das neue Konzept auf die Beine. Die Philosophie: 100 Prozent Norden. Rigoros. Reichhaltig. Revolutionär. Eine neue Gradlinigkeit. Eine kulinarische Revolution, die bis heute ungebrochen ist. Und längst gilt die dänische Hauptstadt als eine der Gourmetmetropolen Europas.

2004 hatte Claus Meyer mit Spitzenköchen aus den fünf skandinavischen Ländern ein Zehn-Punkte-Manifest erdacht und unterzeichnet, das statt Hotdog und Fleischbällchen in Rahmsauce und verkochtem Tiefkühlgemüse die Schätze Nordeuropas auf den Teller bringen wollte: Fisch, Krustentiere, Wild, Beeren und Kräuter, alte Gemüsesorten und Pilze, die sich in den Wäldern, in den Seen, in den Meeren und ►

Andreas Caminada setzt schon seit Jahren stark auf traditionelle Bündner Produkte wie Buchweizen oder Mais.





Kulinarisches Archiv

Mit der Casa Caminada eröffnete der Bündner Spitzenkoch im Herbst 2018 in Fürstenau eine Mischung aus Gasthaus, Restaurant, Holzofenbäckerei und Laden. Im Gegensatz zum Schloss Schauenstein werden in der «Casa» ausschliesslich regionale Klassiker wie etwa Capuns, Maluns oder Dörrbirnenravioli serviert. Im Keller reifen Käse- und Fleischspezialitäten und überwintern Kartoffeln, Äpfel und Schätze aus dem Schlossgarten. In der Casa Caminada möchte der Koch zudem ein kulinarisches Archiv für den Kanton Graubünden aufbauen. andreascaminada.com



In der Höhe wachsen andere Dinge als im Tal – so einfach ist das manchmal.

in den Fjorden zwischen Dänemark und Lapland finden liessen. Regionale Zutaten, naturbelassen und betont einfach zubereitet, Gerichte wie Moschusochsentatar mit Meerrettich, Waldsauerklee, Wacholder und Estragon funktionierten als Spiegelbild der Umgebung auf dem Teller. Nur etwas später schlug die Cocina Novoandina in die gleiche Kerbe. In Fachkreisen gilt das Phänomen längst als Klassiker; es genügt ein Blick auf die aktuelle Rangliste der 50 besten Restaurants der Welt und es finden sich gleich drei Restaurants aus Lima. Die peruanische Hauptstadt hat sich in einen Wallfahrtsort für Gourmets verwandelt. Und die Neue Andenküche, die einheimische Zutaten, traditionelle Rezepte und Kochweisen in einem modernen gastronomischen Konzept vereint, war einer der Wegbereiter.

«Wenn wir von der New Nordic Cuisine etwas lernen können», ist Dominik Flammer überzeugt, «dann ist es die Abkehr von den nationalen Küchen. Was ist die österreichische Küche? Was ist Schweizer Küche? Es gibt sie nicht. Die Schweiz ist Teil des Alpenbogens.» Von einer eigenen Küche zu reden, sei vollkommen absurd, so Flammer. «Wenn ich heute die historische Küche des Puschlav betrachte oder des Jura, dann gibt es zwar Parallelen, dennoch bestehen enorme Unterschiede. Die Einflüsse kommen aus verschiedenen Richtungen, von unterschiedlichen Ländern. Eine internationale Zusammenarbeit sollte daher mehr denn je im Fokus stehen.»

UNREIFE KIEFERNZAPFEN? HER DAMIT!

Einer der Schweizer Küchenchefs, die in den letzten Jahren das Regionale immer weiter in das Zentrum ihrer Arbeit gerückt haben, ist Sven Wassmer. Kürzlich eröffnete er das Memories im Grand Resort in Bad Ragaz inmitten der Alpen. Wenn der 32-jährige das Wort Alpenküche hört, gerät er ins Schwärmen: «Ein unvorstellbarer Reichtum!» Sein erster Gedanke: «Keine Grenzen! Eine Küche fernab aller Dogmen.» Und weiter: «Vor allem müssen wir darüber reden, uns

austauschen und wieder mehr zusammenrücken», ist Sven Wassmer überzeugt, «die Zusammengehörigkeit ist wichtig. Das Wir ist viel entscheidender, als nur seine eigenen Belange umzusetzen; erst recht in einer Zeit, wo die Thematik sich nicht selten um Ausgrenzung dreht. Wir Köche können Gegenteiliges vorleben. Wir müssen uns unserer Wurzeln besinnen und dürfen uns nicht verstecken. Dazu möchte ich meinen Teil beitragen.»

Die Nähe zu den Landwirten und Produzenten steht für Sven Wassmer dabei an allererster Stelle. Über die Jahre sind wertvolle Kontakte entstanden. «Zum Teil Freundschaften. Das muss auch so sein», betont er, «man muss sich auf Augenhöhe begegnen. Sonst funktioniert das nicht. Und immer herrscht ein reger Austausch zwischen Koch und Produzent. Dieser ist ein wesentlicher Teil meiner Arbeit geworden. Das Essen lebt. Wir können Gesichter zeigen. Das gehört zu meiner Idee der Neuen Alpenküche zwingend dazu.» Marcel Heinrich und seine Familie aus dem Albulatal sind ein gutes ▶



Täuschend echt sieht die alpine Jakobsmuschel des österreichischen Kochs Andreas Döllner aus. Anstelle des feinen Fleisches einer Coquille Saint-Jacques enthält sie Ochsenmark (siehe Text unten).

Mark statt Muschel

Die alpine Jakobsmuschel von Andreas Döllner ist höchste Avantgardeküche. In seinem Kochbuch «Cuisine Alpine» beschreibt er, dass das Gericht zu Silvester 2014 aus einer spontanen Eingebung heraus entstand. Da Ochsenmarkscheiben eine grosse Ähnlichkeit mit dem Fleisch der Jakobsmuschel besitzen, platzierte er diese in der Muschel. Das Ochsenmark wird 20 Minuten bei 70 Grad im Ofen gegart, danach mit dem Bunsenbrenner gebläut und auf einem Dashi-Fond in der Muschel angerichtet. Kombu-Alge und Bonito-Flocken bringen maritime Aromen ein. Ingwer, Limetten, Zitronengras, Sojasauce und Miso-Paste unterstreichen das Geschmacksbild des Fonds in seiner Komplexität, der zudem mit Gemüse, Petersilie und Ochsenmarkfett aromatisiert ist. Eigelb wird zwölf Stunden bei minus 18 Grad Celsius tiefgekühlt, anschliessend aufgetaut, geräuchert und mit Rindsuppe und Zitronensaft zu einer Crème aufgeschlagen. Ochsenmarkmayonnaise, fermentierter Knoblauch, frittierte Quinoakörner und kurz geröstetes Spitzkraut machen den Teller rund.

Beispiel. Seit 17 Jahren pflanzen sie auf ihrem Biohof Las Sorts Bergkartoffeln an. Seit neun Jahren arbeiten sie mit Sven Wassmer zusammen. Dank des steinigen und sandigen Bodens, des inneralpinen Klimas und sorgsamer Handarbeit produzieren sie auf 1000 Metern Höhe Unterirdisches allerhöchster Qualität. Pro Saison sind es 40 bis 50 alte Sorten wie Blaue St. Galler und Lilaschalige Uetendorf oder Apache und Baselbieter Müsli. Sven Wassmer geht alle Sorten durch, gart Muster, sucht nach Geschmacksprofilen und nimmt die Kartoffeln kulinarisch auseinander.

Lobster oder Foie gras kämen beim Spitzkoch ohnehin nicht auf den Teller. Da beschäftigt er sich doch lieber leidenschaftlich mit noch grünen, unreifen Kiefernzapfen. Er kandiert sie. Kombiniert sie mit Käse. «Noch vor wenigen Jahren wäre ich nie darauf gekommen. Die Zapfen besitzen eine wunderbar harzige Note, sind extrem saftig. Säure, Süsse. Da steckt so viel drin. Es gibt unzählige Tannenarten in den Alpen. Da stehen wir ja noch ganz am Anfang.» Zurzeit veredelt er diverse Gerstensorten mit japanischen Koji-Pilzen. «Denn genau das bedeutet Neue Alpenküche für mich: Ein Besinnen darauf, was wir haben in Verbindung mit völlig Neuem. Es gibt keine Grenzen. Alles andere wäre Stillstand.» Die Gerste wird gedämpft und trockengelegt. Anschliessend gibt er die Pilzsporen dazu. Bei 38 Grad entsteht Schimmel, der später wieder entfernt wird. «Wir machen Pasten daraus oder rösten die Koji-Gerste. Schmeckt sehr schokoladig, malzig und auch fruchtig.» Er serviert dazu Partvaler Rüebli. Das geschälte Gemüse legt er zunächst in ein Calciumbad, um das Aroma zu verdichten. So, wie man es früher getan hat, wenn man Gemüse über den Winter in Erde oder Sand eingrub. Dazu gibt es ein Pesto aus Karottengrün, das Rollgersten-Koji und fruchtig-säuerlichen Bergsanddorn.

Doch auch das weisse Alpschaf aus dem Berner Oberland an Wiesenkräutern mit Föölabrot oder der Saibling aus dem Val Lumnezia an gebranntem Sennenrahm und

Tanne zeigt deutlich seine Interpretation der alpinen Hochküche. Für Sven Wassmer dabei eine der wichtigsten Fragen: Wie hat man früher konserviert? Also wird eingesalzen, eingelegt, mit Milchsäure fermentiert, gedarrt und eingeweckt. «Alles mit der Natur. Mit den Jahreszeiten. Das sind für uns ganz natürliche Thematiken.» Und: «Vegetarische Gerichte unbedingt. Etwas Veganes niemals», erklärt er, «Milch, Käse, Rahm und Butter sind ein essentieller Bestandteil der Alpen. Die könnte ich nie weglassen.»

DIE HÖHENMETER VERBINDEN

Dass man Regionalität noch enger begreifen kann und nicht eingeschränkt kochen muss, beweist seit einigen Jahren Rebecca Clopath, Bäuerin und Naturköchin. Die 31-Jährige steht als gutes Beispiel für einen modernen Umgang mit heimischen Produkten. Alles findet fern von Michelin-Sternen oder Gault-Millau-Punkten statt. Die gebürtige Darmstädterin, die auf dem Biobauernhof ihrer Eltern in Lohn aufgewachsen ist, einem kleinen Dorf mit kaum 700 Menschen in Graubünden, verriet marmite vor rund zwei Jahren bereits ihren Ansatz von Alpenküche: «Je älter ich werde, desto mehr stelle ich fest: Meine Kindheit und meine ►

Bis ins 20. Jahrhundert hinein wurden Wildpflanzen als Gewürze verwendet. Seit einigen Jahren erleben Sauerampfer, Waldmeister, Wiesenkümmel und Co. ihre Renaissance in den Küchen der Spitzgastronomie.

Heidi lässt grüssen

Auch die Supermarktriesen haben die Strahlkraft und das grosse kulinarische Potential der Alpen längst erkannt: Labels wie Pro Montagna von Coop oder Heidi von Migros liefern nicht nur Regionalität und der Kundschaft ein Wohlfühlgefühl beim Einkauf, auch die Geschichten hinter den Produkten werden gut erzählt. «Holen auch Sie sich ein Stück Bergwelt nach Hause. Mit ehrlichen Produkten aus den Schweizer Bergen», wie es gerne mal heisst. Wie die von den Bergkräutertees des Reto Raselli oder der Beerenkonfi des Nicolò Paganini aus dem Valposchiavo. Oder auch die Geschichte der auf 1626 Metern über Meer und damit höchstgelegenen Bierbrauerei der Schweiz: In der ehemaligen Dorfsennerei stellt der Braumeister Sebastian Degen Biere nach alter Tradition her. Er verwendet für seine lokalen Spezialitäten Quellwasser aus Monstein, Schweizer Hopfen sowie würziges Malz. Die Biere tragen regionale Namen wie Steinbock oder Mungga, wie das Murreltier im Walser Dialekt genannt wird.



Herkunft haben mich stärker geprägt, als ich ahnen konnte. Dieses Bewusstsein habe ich von zu Hause. Meine Eltern wohnen auf 1600 Metern über dem Meer. Und dort wachsen keine Kirschen.»

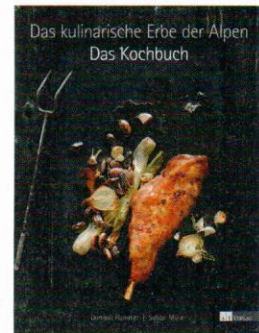
Deshalb konzentriert sie sich auch nicht auf die Schweiz, sondern einzig auf den heimischen Hof und die unmittelbare Umgebung. Das reicht ihr schon, denn das Angebot ist reichlich. Auch Rebecca Clopath würde das Kochen daher nicht an Grenzen, sondern mehr an der Topographie festmachen wollen. In der Höhe wachsen andere Dinge als im Tal – so einfach ist das manchmal. Ihr Ziel ist es, alle Produkte aus der Gegend um Lohn zu bekommen. Nur einige wenige Gemüse baut sie noch nicht selbst an. «Ich möchte alles zusammenbringen, was sich auf einem kleinen Fleck Erde tatsächlich begegnet. So wird sichtbar, wie die Natur wirklich aufgebaut ist.» Und das will sie ihren Gästen auch kommunizieren: Hinter jedem Produkt stecken mindestens zwei Geschichten: die des Produktes und die des Menschen, von dem es stammt. Rebecca Clopath belebt mit ihrem Menü aber noch sehr viel mehr: die Geschichte der Region. Ein wichtiger Aspekt, wenn es um alpine Küche geht: Dass man über den Gaumen erzählt bekommt, wo man sich gerade befindet. Das sei die Kunst, sagt sie, die man perfektionieren müsse.

INNOVATIV DANK ALTEM WISSEN

Molke aus Graubünden von der Familie Steiger aus Camischolas. Frauenmantel, Malve und 30 weitere Kräuter aus Le Prese vom Kräuterkönig Reto Raselli aus dem Puschlav. Oder Wildkräuter von Siegi Platzer aus Stils in Südtirol. Oder, oder, oder ... «Es geht darum, dass man zu den Produkten steht, die vorhanden sind, statt sich dafür zu schämen, was man nicht hat», bringt es Andreas Döllerer auf den Punkt. Der 40-jährige, der seit 2004 in seinem Restaurant Döllerer in Golling im Salzburger Land brilliert, gilt als einer der Wegbereiter der alpinen Küche in Österreich. Das Fleisch des Tuxer Rindes

zum Beispiel sei würzig-intensiv und habe sehr viel mehr Biss, weil sich die Tiere täglich auf der Weide bewegten. «Das schmeckt anders als ein US- oder Wagyu-Rind aus Anbindehaltung, das sich kaum mehr bewegt und durch Mast schneller wächst und Fett einlagert», schildert er den Kollegen des Magazins «Falstaff». Döllerer, der mit seiner alpinen Interpretation der Jakobsmuschel (siehe Seite 31) die Strömungen in den österreichischen Alpen und darüber hinaus massgeblich beeinflusste, strich bereits vor zwölf Jahren Meeresfisch von seiner Karte und verbündete sich mit regionalen Produzenten. Tauernlamm, Pinzgauer Rind, Milchkalb, Wild, Gämssen, Steinbock und Mufflon. Fische aus den nahegelegenen Bergseen. Mehle der benachbarten Mühle – das Salzburger Land und die Ausläufer in den weiteren Alpenraum nennt Andreas Döllerer daher seine «Cuisine Alpine».

Heinz Reitbauer aus Wien. Jeremias Riezler aus dem Kleinwalsertal in den nördlichen Kalkalpen. Karl Baumgartner aus Pfalzen in Südtirol. Oder natürlich Ana Roš, die ihre regionale Küche im slowenischen Teil der Julischen Alpen im Soča-Tal radikal lebt und vom britischen «Restaurant Magazine» zur weltbesten Köchin des Jahres 2017 gekürt wurde – die Riege der alpinen KüchenmeisterInnen, die weltweit Beachtung finden, wird fortschreitend grösser. «Zurzeit befinden wir uns in einem enormen Aufschwung», glaubt auch Dominik Flammer, «die Gesellschaft ist wieder neugierig auf Regionales. Wir sprechen hier aber nicht von einem Trend. Wir befinden uns in einem Zyklus, in dem die ganze regionale Kulinarik wieder eine massive Stärkung erlebt. Regionale Küche ist eine langfristige Konstante. Meine Prognose: Die alpine Küche wird in den nächsten Jahren zu einer interdisziplinären Show werden. Der Austausch zwischen allen Beteiligten wird sich ausweiten. Man muss das alte Wissen aufarbeiten, um sich weiterentwickeln zu können. Denn nur, wer seine Traditionen und die Vielfalt kennt, wird auch innovativ sein können.» ■



BUCHTIPP

Das kulinarische Erbe der Alpen – Das Kochbuch

Nach dem «Kulinarischen Erbe der Alpen» von 2012 doppelten Dominik Flammer und Sylvan Müller 2013 mit dem dazu passenden Kochbuch nach. Aus diesem Werk stammen auch die Bilder dieser Titelgeschichte. Nebst Rezepten von Köchen wie Andreas Caminada aus Fürstenu, Stefano Zonca aus dem Aostatal oder der Köchin Ulli Mair aus dem Südtirol liefert es unter anderem Hintergrundinfos zu alpinen Wildpflanzen, zu «Kohlgewächsen», zu Käse, Fleisch, Getreide und Fisch – inklusive historischem Bildmaterial. Mehr zu den Büchern von Flammer und Müller erfahren Sie auf Seite 12.

at-verlag.ch