



In Lausanne geht es um die Wurst

Fleischlos Das legendäre Bahnhofbuffet Lausanne soll zu einem Vegi-Lokal von Tibits werden. Nun stellt sich die Gretchenfrage: Wie hast du's mit der «sauce aux choux»?

Christophe Büchi

Es ist bekannt: Man ist, was man isst. Darum werden nicht nur Menschen, sondern auch Kulturen oft über gastronomische Begriffe definiert. Für die Engländer sind die Franzosen «froggies», Froschesser, und für die Franzosen sind die Engländer die «rosbif». Für Südtaliener sind Norditaliener «Polentoni», Polenta-Esser, und so weiter und so fort. Und schliesslich glauben auch wir Schweizer, kulturelle Grenzen gastronomisch umschreiben zu müssen, weshalb wir den berühmt-berüchtigten Röstigraben erfunden haben. Obwohl die Schweizerinnen und Schweizer aller Sprachregionen gern Röstli essen.

Ein mythisches Lokal

Unter diesen Umständen kann es nicht überraschen, dass der Entschluss der SBB, das seit einiger Zeit leerstehende Bahnhofbuffet Lausanne (wie übrigens auch jenes von Luzern) neu in die Hände der Deutschschweizer Vegi-Kette Tibits zu geben, was in der Waadtländer Kapitale zu aufgeregten Diskussionen und zu einer Identitätsdebatte geführt hat. Dies umso mehr, als das Bahnhofbuffet in Lausanne – wie auch anderswo – eine richtige Institution darstellt. In diesem grossen altmodisch-eleganten Lokal, wo bis vor kurzem noch die Porträts von General Guisan und des verstorbenen Bundesrats Jean-Pascal Delamuraz hingen, wurden

im Verlauf der Jahrzehnte nicht nur Tonnen von Sauerkraut, Waadtländer Würsten und Berner Platten verschlungen, sondern auch Millionen von Gesprächen geführt, Hunderte von Liebschaften eingefädelt und Tausende von Versicherungspolicen abgeschlossen. Und im 1. Stock, unter anderem im berühmten «Salle des 22 cantons» (die Zählweise stammte noch aus der Zeit vor der Gründung des Kantons Jura), hat Franz Weber Dutzende von Pressekonferenzen abgehalten und haben linke Organisationen Dutzende Male die Weltrevolution ausgerufen.

Wer liebt's fleischlos?

Dass die Übernahme des «Buffet de la Gare» durch Tibits zu einer mittleren Staats- oder Stadtaffäre wurde, hat auch damit zu tun, dass die Vegi-Kultur, obwohl auch in der Romandie stark am Kommen, hier aber bei weitem noch nicht so verbreitet ist wie in der deutschen Schweiz. Dies kann man schon an Einladungen zu Medienkonferenzen ersehen: Während in der deutschen Schweiz fast immer die Möglichkeit zu einem Vegi-Essen signalisiert und die ÖV-Verbindungen angegeben werden, ist dies in der Romandie noch immer die Ausnahme. Dass nun also ausgerechnet das Bahnhofbuffet, vormals eine der letzten populären Brasseries der Waadtländer Haupt-

stadt, zu einem Fleischlos-Lokal werden soll, ist also vielen Lausannern erwartungsgemäss sauer aufgestossen. Seit Wochen tobt die Debatte, auch in den Medien. Ein Bahnhofbuffet ohne «papet vaudois», ohne das Waadtländer Nationalgericht, zu dem bekanntlich die «sauce aux choux» – eine Wurst mit Fleisch- und Kohl-Gemisch – gehört? «Skandalös!», tönt es von den Stammtischen und aus Leserbriefspalten. Der Fraktion der Papet-Traditionalisten steht aber eine Phalanx von Modernisten gegenüber, die darauf hinweisen, dass der Bahnhof Lausanne immer mehr zu einer grossen multikulturellen ÖV-Drehscheibe werde, unter denen die Papet-Liebhaber wohl eine kleine Minderheit bilden.

Tibits will sich anpassen

Am vergangenen Samstag fühlte sich die «24heures», die grosse Waadtländer Regionalzeitung, nochmals genötigt, in einer grossen Frontstory auf das grosse Thema zurückzukommen – in der Hoffnung, den Grabenkrieg zwischen Papet-Päpsten und Vegi-Fundis zu begraben. Mit Winkelried'scher Verwegenheit warf sich Vizechefredaktor Claude Ansermoz in die gegnerischen Speere, indem er in seinem Editorial darauf hinwies, dass die Lausanner Gastronomie inzwischen alle möglichen Spezialitäten anbiete, sogar die einheimi-



schen. Dafür brauche es das Bahnhofbuffet nicht.

Bei Tibits wird derweil betont, dass man im neuen Lokal durchaus den lokalen Gegebenheiten Rechnung tragen wolle. Auch dies entspricht ja einem neuen Trend: Sogar McDonald's versucht inzwischen weltweit, ihre globale Menükarte lokal zu diversifizieren. Und schliesslich stellt sich ja auch die Frage, ob im Zeitalter der Globalisierung kulturelle Identität noch im gleichen Mass wie früher über Essens- und Trinkgewohnheiten definiert werden kann. Auch die Romands und die Waadtländer sind heute dank Pizza, Mac, Kebab und Sushi – gastronomisch längst im Weltdorf eingemeindet worden. Die «saucisse aux choux» in Ehren: Aber punkto kultureller Identität geht es hier schon längst nicht mehr um die Wurst. Eher um Chabis.



Blick in das alte «Buffet de la Gare» in Lausanne.

Jean-Christophe Bott/KEY (Lausanne, 2. Dezember 2015)