

Pascal Schmutz «on the road»: Zwiebelzöpfe mit Charakter



Unterschätzt, heilend oder einfach nur köstlich: Die Zwiebel ist auch für Pascal Schmutz eine ganz besondere Knolle. Beim Knüpfen der traditionellen Zwiebelzöpfe für den Berner Zibelemärit kommt der Starkoch vom Schwärmen ins Schwitzen.

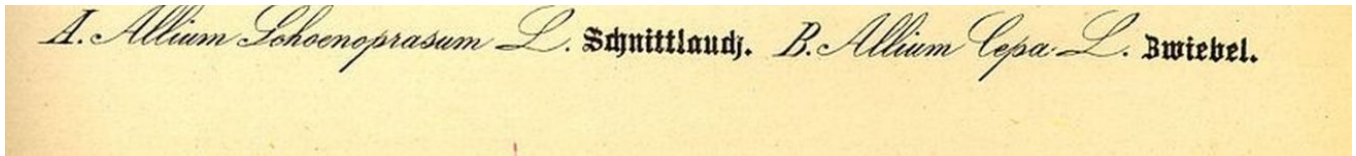
«Leider wird die Zwiebel sehr oft unterschätzt. Man hält die Knolle einfach für selbstverständlich. Dieser Sommer war aber auch für die Zwiebel hart – die Ernte fiel mager aus. Umso mehr sollte man sie zu schätzen wissen», mahnt Pascal Schmutz.

5000 Jahre alte Kulturpflanze

In anderen Ländern ist man sich über die Bedeutung der Knolle bewusster. Beim zweitgrössten Zwiebel-Produzenten der Welt, Indien, ist die Ernte so wichtig, dass die Zwiebel-Preise bei politischen Wahlen entscheidend sind. So lautet ein indisches Sprichwort «Wer ein Brot und eine Zwiebel hat, der kann nicht verhungern.»

Die Zwiebel ist eine der ältesten Kulturpflanzen überhaupt. Bereits im alten Ägypten wurde die Pflanze verehrt: Zwiebeln wurden den Göttern als Opfer dargereicht sowie den Pharaonen ins Grab beigelegt – als Wegzehrung für die Reise ins Jenseits. Immer schon wurden der Zwiebel auch heilende Kräfte zugesprochen; zuletzt im Jahr 2015 als Heilpflanze des Jahres.





Pflegen einer alten Tradition

Die Tradition, die Zwiebel zu ehren, wird vom Starkoch Pascal Schmutz bis heute gepflegt. Unser Friend of Volvo fährt jedes Jahr mit seinem Volvo XC90 Recharge zu seinem Lieblingsgemüsebauern ins [Berner Seeland](#). Schon in seiner Kindheit hat Pascal hier bei der Gemüseernte mitgeholfen. «Im Herbst nehme ich mir jeweils die Zeit, einen Tag beim Zwiebel-Rüsten zu helfen. Das Knüpfen eines Zwiebelzopfes ist eine wunderschöne Arbeit, die viel Handgeschick braucht, woran ich leider zu oft scheitere ... Sie haben dafür umso mehr Charakter», scherzt der Starkoch. Gemacht werden die Zwiebel-Kunstwerke für den Zibelemärit in Bern.



Pascal Schmutz beim Zwiebel-Rüsten.



Unter der fachkundigen Leitung ...



.... werden die Zwiebelzöpfe geknüpft.



Das Resultat: wunderschöne Zwiebelzöpfe, teils mit mehr Charakter ...

Der Zibelemärit

Jeweils am vierten Montag im November – dieses Jahr am 22. – wird Bern zur Zwiebelhauptstadt der Welt. (Fast) der ganze Markt dreht sich ums Thema Zwiebel. In den Auslagen der Marktstände auf dem Bundeshausplatz liegen unzählige kunstvolle Zwiebelzöpfe, Zwiebelkränze, Zwiebelfiguren etc.



Zibelemärit 1932 auf dem Waisenhausplatz in Bern

Die schönsten und prächtigsten bekommen die meisten Besucherinnen und Besucher gar nicht zu Gesicht, da sie bereits vor dem offiziellen Start um 6 Uhr morgens die Besitzer gewechselt haben. So werden die ersten Zwiebeln bereits um 3 Uhr morgens gehandelt, inoffiziell schon kurz nachdem die Händler ab 1 Uhr ihre Marktstände aufgebaut haben.



Zibelemärit in Bern, © Bern Welcome



Wer weiss, vielleicht ergatterst du ja am diesjährigen [Zibelemärit](#) einen von Pascal Schmutz handgemachten Zwiebelzopf. Wie vom Spitzenkoch angetönt, dürfte es sich dabei nicht um die kunstvollsten Exemplare handeln; sie werden also noch eine ganze Weile in der Auslage liegen. Um

16 Uhr ist der Markt bereits fertig – zum Abschluss findet eine grosse Konfettischlacht statt.

Zibelemärit (Zwiebelmarkt) in Bern

[Rezept für Zwiebelkuchen à la Schmutz](#)

Was man sonst noch mit Zwiebeln machen kann, anstatt sie zu schönen Kompositionen zusammenzustellen, verrät Pascal Schmutz in seinem Rezept für einen Zwiebelkuchen.

«Nicht ganz traditionell, sondern eher <auf Schmutz-Art>. Mein Zwiebelkuchen eignet sich hervorragend als Apéro oder fürs Znacht.»

