

# Charn – in' exposiziun davart la vita interiura

■ **Sche nus murdain pli gugent en ina servela u en in chaschiel da grillar dependa da noss maletg da nus sez e da noss ideals. Nossa tenuta envers la charn ans caracterisescha. Tranter il plaschair da mangiar ina bella biftecca ed il tabu da mazzar tschenta l'exposiziun «Charn» la dumonda da la dretga moda da viver.** Mangiais Vus charn u essas Vus vegetari/a? Biftecca savurusa u plitost burger da humus vegetal? Sco quai ch'affirmescha la moda da dir enconuscenta «ins è tge ch'ins mangia» sa mida tut tenor la tscherna da nosas spaisas er la percepziun da nus sez. L'exposiziun temporara, ch'è stada da vesair en la Biblioteca naziunala svizra a Berna da l'entschatta da mars fin la fin da settember 2021, suonda la charn dal plat al far batgaria ed a la chasa da maz fin enavos en la stalla. Nus mussain tge che sa chatta en la charn che nus consumain, danunder ch'ella vegn e co che ses avegnir vesa or.

L'exposiziun «Charn» tschenta la dumonda da la dretga moda da viver. Saja quai per furmar massa musculara en il trenament da la forza, per reducir il grass dal corp en l'ura da fitness u per la transubstanziazion en il ritual religios: nosa charn è quai ch'ans caracterisescha. Cun regard a la midada dal clima ed a la debatta davart ils dretgs dals animals daventa il morder en ina servela u en in chaschiel grillà ina dumonda d'identitad. La charn metta en discussiun nosa vita interiura.

Tranter las visiuns dal mazler da Friedrich Dürrenmatt ed ils banchets da Daniel Spoerri, tranter chanzuns da Stiller Has e reclamas per liongias da Bell, tranter cudeschs da cuschnar e mussavias per la vita, examinain nus nosa relaziun cun la charn e mettain en dumonda la rolla da questa substanza tranter l'esser vivent, il product e l'empermischun da plaschair. L'exposiziun multimediala prenda sut la marella la vita interiura da carnivor/as e da vegan/as. Perquai che la charn ans riguarda tut.

## Introducciun

La charn è ina substanza speziala. D'in

bel toc sin il plat maina la chadaina da producciun sur la mazlaria e sur la chasa da maz enavos a l'agricultura. La charn sveglia dumondas davart la sanadad, davart il bainstar dals animals e davart l'ambient. Da tge sa cumpona pia la charn? Tge è ses passà? E co gusta la charn da l'avegnir?

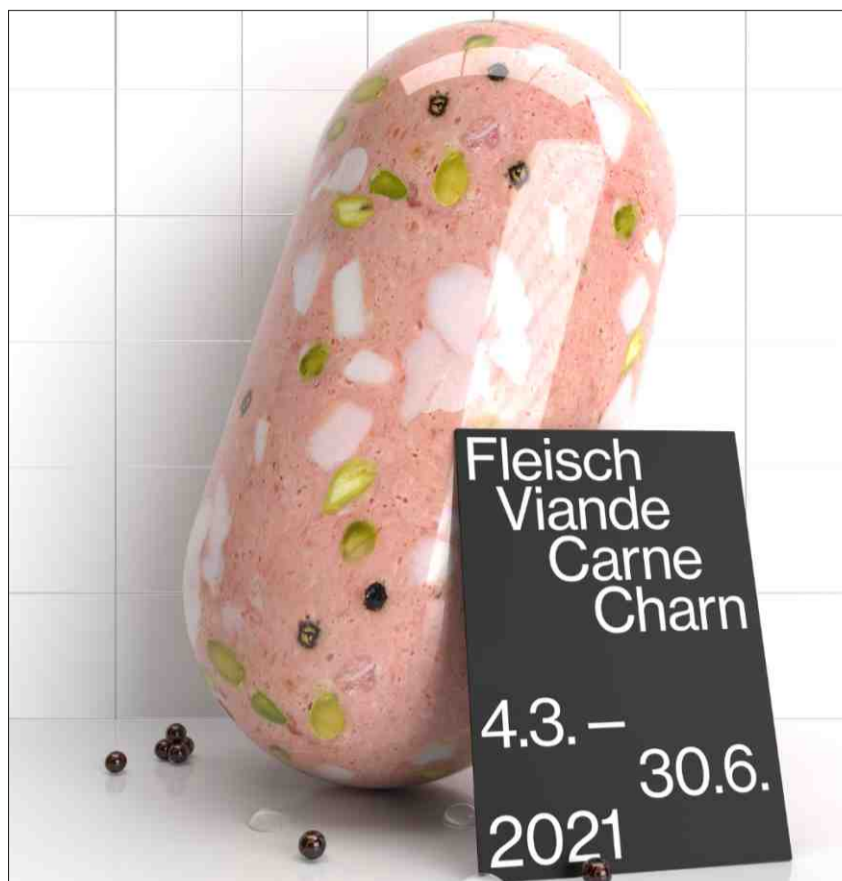
Ina resposta a las emprimas dumondas dat in sguard en l'istorgia. Il consum da charn en Svizra è sa midà considerablamain durant ils ultims 150 onns. Avant dirigiva il ritmus da las stagiuns il consum da charn: La fin d'atun – durant il temp da far batgaria – devi ina gronda quantad da tratgas da charn, entant ch'i vegniva fatg gigna la primavaira. Cun l'industrialisaziun durant il 19avel tschientaner è l'agricultura daventada main impurtanta. A medem temp ha il diever da ladim artificial e da maschinas augmentà la raccolta agricola. La charn è daventada in product da massa d'ina societad pli e pli urbana. Las novas realitads en connex cun la producciun e cun il consum da charn han evocà per l'emprima giada dumondas davart in «da massa» per l'uman e per l'animal.

Las cundiziuns problematicas en las chasas da maz, il diever versà d'antibiotica en manaschis d'engrasch, la runcada dal guaud sidamerican per gudagnar pastgira: la discussiun davart in'alimentaziun carnivora, vegetara e vegana è actuala fin oz. Morder en ina servela ubain en in chaschiel da grillar dependa da las valurs e da las ideas d'identitad. La charn cumpiglia pia er la dumonda davart la dretga moda da viver.

## Desister

Cudeschs da cuschnar senza charn per las scolars sa chapeschan ozendi uschè fitg da sez sco il buffet vegetar a la staziun. Emblematic per quai è la gruppa da Hiltl. Sco co-possessura da la marca da trend «tubits» e sco furnitura da receipts cun success è Hiltl activa oz sin tut il mund. Cumenzà ha l'interpresa cun in'ustaria a Turitg. La fundaziun dal local da tradiziun steva en connex cun Max Bircher. L'inventader da la buglia renunada aveva spedi Ambrosius Hiltl en l'uschenumà «Vegetarierheim» che Hiltl ha la finala surpiglià.

Bircher ha sviluppà sia teoria d'ina alimentaziun senza charn che promov



Placat da l'exposiziun temporara en la Biblioteca naziunala a Berna.

FOTO: MAD

la sanadad en il context dal moviment «Lebensreform». Cun ina chasa editura, a las clinicas e tras preschentaizuns ha el rendi enconuscent il vegetarism e la buglia da spaisas crivas.

Cun lur renunzia a la charn faschevan las aderent/as dal model «Lebensreform» da l'Europa dal Nord er attent a las tradiziuns vegetaras dal budissem e dal hinduissem. L'interess per ideologias da l'Orient Extrem è er represchentadas en ina statua dal relasch dal titular dal Premi Nobel Hermann Hesse ubain sco istorgia curta satirica davart in sciensa ch'è sa converti al vegetarism. Christian Kracht ha documentà en ses roman da success «Imperium», ch'è vegnì translà en passa in tozzel linguas, l'istorgia d'in emigrant vegan radical. Oz n'è il veganissem betg pli insatge exotic. Er en Svizra fa el part da la moda da viver che resguarda las resursas e la missiun.

## Preschentar

En connex cun la charn gioga la preschentaizun ina rolla centrala. La professiun dal mazler consista surtut da stagliar il corp da l'animal mort en tocs normads e survesaveils sco er d'exponer quels per ch'els fetschian appetit. L'Associazion svizra dals maisters mazlers infurmescha regularmain davart la nomenclatura dals tocs charn e davart lur elavuraziun. A medem temp vegn fatg reclama per hamburgers cun vatgas da latg.

L'estetica dals products da charn sa mida en il decurs dal temp. Entant che la tatta ed il tat mangiavan anc cutlas u «gambitsch» (griflas-portg u ureglias-portg) cun grond tschaffen, chaschunan questas tratgas plitgusch disgust a las biadias ed als biadis. Il svilup economic dals onns 1950 e 1960 ha er manà ad ina preferenza per il filet e per auters tocs da luxus. En la biografia «Die Frau des Metzgers» mussa Susanna Schwager questa transformaziun a maun da la vita da sia tatta. Schwager tematizescha er co che las mazlarias pitschnas vegnan stgatschadas dals grossists – in svilup che capita fin oz.

Ultra dal trend da charn vacuumada è però er sa sviluppadas nischas sco il moviment da «nose-to-tail» durant ils ultims onns. Insumma na sa cumpona la charn ozendi betg pli en mintga cas da materia prima animalica. Products da substituziun vegetals sco staglià da quorn, kebab da seitan u fake chicken pon ins chattar gia dapi ditg en ils supermarketgs ordinaris. Tals products èn in segment da creschientscha empermettent.

Er la preschentaizun da corps d'umans po promover la vendita (d'in product). Per models da fitness u per at-

let/as tutgi tar lur lavur da mussar charn. Ellas ed els sco er lur public sa deditgeschan a la voluptad senza stuair render explicita la stretga colliaziun tranter il mangiar e la sexualitad che vegn evocada uschè savens.

## Mangiar

Fricadellas èn ina furma d'art universal. Questa tesa sviluppa Daniel Spoerri ironnicamain en sia dissertaziun davart veschlas da charn. Cun ina fantasia briglianta suonda l'artist las chadainas da colliaziun tranter l'art, la litteratura e la scienza a travers il mund dals gnochets da charn. Sco maister dal «eat art» sa mussa Spoerri er en sias mappas da receipts. Ellas cuntegnan mintgamai circa in tozzel instrucziuns da cuschnar per ina part dal corp specifica (p.ex. tscharvè, cutlas u sang) ch'èn vegnidas illustradas da sias ami/as artist/as.

Mangiar charn para ultra da far appetit er da svegliar la fantasia. L'autura Grisélidis Réal descriva en ses roman «Le noir est une couleur», co ch'in client metta ina fascha enturn ils eglis d'ina prostituada e la sforza da tragutter enorms tocs charn. Il suspect ch'i sa tractia da charn umana è evident. La voluptad ed il cannibalissem sa cruschian en quest connex ed ils cumonds e scumonds etics e religios u il giudissem ed en l'islam. En il cristianissem sa dispitan scienziad/as da religiun dapi tschientaners, sch'il ritus ecclesiastic transformava propi la hostia en il corp da Jesus Cristus u sche questa transubstanziazion succeda mo sin plaun metafioric.

Per ils musters en las chaussas s'interessa Ulrich Meister. L'artist skizzescha objects dal mintgadi fin ch'el arriva sin lur fund. Dal fundament da la piramida da victualias è la cotletta percuenter svanida. Actualmain recumonda la Societad svizra da nutriment da mangiar duas purziuns charn per emna.

## Far liongias

La servela è in'instituziun naziunala. Cur che l'Uniu europeica ha engrevgià las disposiziuns d'import per products animalics per cumbatter cunter la malsogna bovina IBR, è la Svizra crudada l'on 2007 en ina «crisa da servelas». Pervia da la Cunvegna veterinara ha la Svizra surpiglià las novas reglas da l'UE. Consequentamain mancavan ils beglbov da la Brasilia per producir la pli prominente da tut las liongias svizas. La crisa ha mussà: Ultra d'ina buna purziun

naziunalissem culinaric cuntegna la servela er numerusas ingredienzas internaziunalas.

En general cuntegnan liongias dapli che quai ch'ins pensa. En la litteratura ed en l'art vai adina puspè per la liongia. Chaussas cannibalicas en il raquint tempriv «Die Wurst» da Friedrich Dürrenmatt, sgnoccas en la poesia «Salami» da Carl Spitteler ubain urden en la «Wurstmappe» da Christoph Hänslì: La liongia dat spazi a la fantasia. È la chaussa fascinanta d'ina liongia il fatg ch'ella represchenta la transformaziun magica da vanzadiras da charn en ina delicatessa?

En mintga cas mussan liongias l'art da las mazler/as. Actuala è pia la dumonda, sche liongias dastgan vegnir producidas er senza charn. Esi legitim da numnar in product vegan «servela»? Entant che l'Uniu professiunala da la charn ha fatg lavur da lobi per reglas severas, ha l'Uffizi federal da segirezza alimentara e fatgs veterinars proponi l'on 2020 in cumpromiss: «alternativa vegana a la servela». Tant sco quai che la liongia ha gia tragutti durant si'istorgia, uschè facilmain reussescha ses spagat tranter tradiziun ed innovaziun. Il futur da la liongia è plain pussaivladads.

## Mazzar

L'on 2020 èn millis lavurant/as da grondas chasas da maz tudestgas s'infectedas cun il coronavirus. Pertutgads eran stads oravant tut lavurants immigrads da l'Europa da l'Ost, che mazzavan sut grond squitsch da temp e da prestaziun en stretgas relaziuns ed a cundiziuns d'engaschament precaras. Cur ch'igl è sa mussà ch'in toc charn bunmartgà ch'è vegnì staglià a custs minimalis n'infetescha betg il consumant final, è l'indignaziun puspè svanida.

En Svizra na cuntanschan er las chasas da maz pli grondas betg las dimensiuns da la concurrenza europeica. Tuttina ha l'autur svizzer Beat Sterchi procurà per ina descripciun extraordinaria da la chasa da maz en ses roman «Blösch». Il mazler da professiun Sterchi raquinta en quest roman dal lavurant ester spagnol Ambrosio che schaschina en ina chasa da maz svizra, nua ch'il tractament indegn da l'animal e da l'uman sa cruschian.

La critica da chasas da maz a l'engronda è però uschè veglia sco ellas sezzas. En Svizra hai dà las emprimas chasas da maz pli grondas durant il 19avel tschientaner, suenter che las citads han permess da separar ils locals da far batgaria dals locals da vendita. Cur che la Bell SA basilaisa aveva basegn da capacitads supplementaras suenter l'Emprima Guerra mundiala ed ha costruì si'emprima chasa da maz privata, n'ha er l'opposiziun da la venerabla Associazion dals maisters mazlers gidà nagut pli. Cun agid d'ina lingua da reclama moderna han ils products da l'atgna chasa da maz alura manà la Bell SA cun success en las cuschnas svizas.

Dapi l'industrialisaziun è la charn d'ina vart in bain dal mintgadi che pocun agid da la producciun da massa – vegnir distribuì als povers ed als ritgs. Da l'autra vart vegn la charn posiziunada sco product d'auta qualitat, certifigà ecologicamain e fatg a maun per persunas bainstantas. Ubain sa mussa la natira da la charn en la pratica da las chatschad/ras, cur ch'el/las mazzan, sventran e mangian sez/zas ils animals? Tenutas envers la charn datti blesas: insumma e co ch'ella vegn consumada, decidan er las consumant/as final/as.

## La preschentaizun:

Dossier «Exposiziuns temporaras da la Biblioteca naziunala svizra».

## Dapli infurmaziuns:

chatta.ch/?hiid=4742  
www.chatta.ch



Sguard en l'exposiziun.

FOTO: MAD