

Kommentar zur Abstimmung über die Neutralitätsinitiative

Als Friedensvermittlerin nützt eine konsequent neutrale Schweiz Europa mehr

Die Frage ist wichtig: Was schützt die Schweiz besser vor einem Krieg – die heutige Neutralität oder eine strengere gemäss Initiative? Ebenso wichtig ist aber: Was kann die Schweiz dazu beitragen, einen Krieg wie jenen in der Ukraine zu beenden?

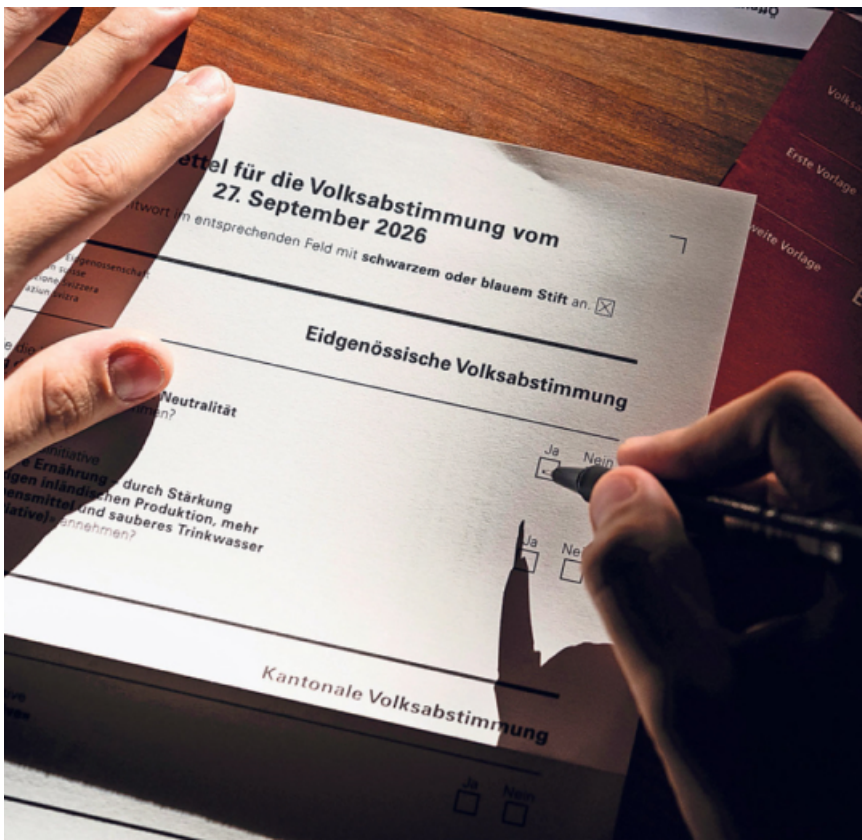
Eine glaubwürdige Vermittlerrolle kann die Schweiz nur mit konsequent gelebter Neutralität wahrnehmen. Wer eine Kriegspartei verurteilt und sie zugleich mit Sanktionen wirtschaftlich schädigt, wird von ihr kaum als unvoreingenommener Vermittler wahrgenommen. Das widerspricht auch dem alltäglichen Verständnis von Neutralität. Das ist einseitig.

Nicht blind gegenüber Unmenschlichkeit

Neutralität darf nicht bedeuten, vor Unmenschlichkeit die Augen zu verschliessen. Bei einer Vermittlung muss aber das Ziel sein, mit beiden Seiten im Gespräch zu bleiben. Das IKRK ist auch deshalb erfolgreich, weil es keine Kriegspartei öffentlich verurteilt und – nach Aussagen von IKRK-Exponenten – auch mit «Halunken und Schurken» verhandelt, deren Handeln es keineswegs gutheisst.

Die Schweiz ist klein, aber ...

Die Schweiz allein kann keinen Krieg beenden. Aber sie verfügt über etwas, das vielen grösseren Staaten fehlt: das IKRK, einen wichtigen UNO-Standort und jahrzehntelange Erfahrung mit Guten Diensten. Warum sollten wir dieses Potenzial nicht stärker nutzen, statt es allein Staaten wie der Türkei,



Am 27. September stimmt die Schweiz über die Neutralitätsinitiative der SVP ab. Bild: Keystone

Pakistan oder dem Schwiegersohn Trumps zu überlassen?

Brücken statt Blockdenken

Es reicht nicht, bei Bedarf einen Konferenzsaal anzubieten. Die Schweiz müsste eine aktive, konsequent neutrale Rolle übernehmen, etwa Kontakte zu Gegnern und einflussreichen, konsensorientierten Persönlichkeiten herstellen und konkrete Vermittlungsangebote machen.

In einer polarisierten Welt werden glaubwürdige Vermittler wichtiger denn je. Frieden entsteht nicht nur auf dem Schlachtfeld, sondern auch am Verhandlungstisch. Dafür braucht es Akteure, die von beiden Seiten akzeptiert werden und Konflikte nicht nur in den Kategorien Gut und Böse betrachten.

Auch die EU könnte von einer solchen Schweiz profitieren: als befreundetem Staat, der Gesprächskanäle offenhält, wo EU- und Nato-Staaten kaum Zugang haben. Die Schweiz müsste zugleich sicherstellen, dass sie aus der Nichtteilnahme an Sanktionen keine wirtschaftlichen Sondervorteile zieht.

Diplomatie als Teil der Sicherheit

Die Eskalation im Ukraine-Krieg ängstigt. Die weltweiten Militärausgaben haben Rekordhöhen erreicht und steigen massiv weiter. Aufrüstung allein schafft jedoch keine Sicherheit. Es braucht ebenso Diplomatie und Kompromissbereitschaft.

Eine Schweiz, die sich als aktiver Friedensvermittler mehrfach bewährt, schafft Respekt vor unserer Neutralität. Dies dürfte das Angriffsrisiko reduzieren. Das ersetzt keine Armee. Gerade eine seit rund 200 Jahren erfolgreiche Neutralität sollte aber nicht leichtfertig verwässert werden. Es braucht Mut, sie konsequent zu leben, auch gegen Widerstand. «Eine glaubwürdige Neutralität verlangt Standfestigkeit», sagt der erfahrene frühere Diplomat und Botschafter Paul Widmer.



Hugo Triner
Verleger «Bote der Urschweiz»

Karin Keller-Sutter kommt nach Schwyz



Bundesrätin Karin Keller-Sutter an einer Medienkonferenz in Bern. Bild: Keystone

Schwyz Die FDP Kanton Schwyz darf an ihrem diesjährigen Herbstanlass einen hochkarätigen Gast begrüssen: Bundesrätin Karin Keller-Sutter besucht am Samstag, 19. September, die Ital Reding-Hofstatt in Schwyz.

Im Mittelpunkt des öffentlichen Anlasses stehe das Gespräch zwischen Bundesrätin Karin Keller-Sutter und Ständerätin Petra Gössi, schreibt die kantonale FDP in einer Medienmitteilung. Dabei werde die Magistratin Einblicke in aktuelle politische Themen geben und ihre Sicht auf die gegenwärtigen Herausforderungen der Schweiz darlegen.

Nationalrat Heinz Theiler moderiert

Eröffnet wird der politische Teil des Nachmittags durch den Co-Präsidenten der FDP Schweiz, Ständerat Benjamin Mühlemann. «In einer Motivationsrede wird er auf die Bedeutung liberalen Engagements in der heutigen Zeit eingehen», heisst es in der Mitteilung weiter. Der Schwyzer Nationalrat Heinz Theiler aus Goldau führt durch das Programm.

Der Herbstanlass biete neben dem politischen Programm auch Gelegenheit für persönliche Begegnungen und Gespräche. Beim Apéro würden sich FDP-Mitglieder, Sympathisantinnen und Sympathisanten sowie weitere interessierte Gäste austauschen können. Der Anlass ist öffentlich und beginnt um 15.30 Uhr. «Die geschichtsträchtige Ital Reding-Hofstatt bildet für diesen öffentlichen Anlass einen besonderen Rahmen», schreibt die FDP. (cc)

Ratgeber Kulinarik

Safran ist teuer – doch es lohnt sich, Qualität zu kaufen

Kulinarik Wir mögen Safran. Welches sind die wichtigsten Lieferanten? Soll man Fäden oder Pulver kaufen? Kann Safran auch gefälscht werden? Wie kann man Safran in der Küche besonders raffiniert einsetzen?

Safran ist eines der teuersten Gewürze. In der Schweiz ist das Dorf Mund (VS) die Safranhochburg. Dort wird seit dem Mittelalter Safran angebaut. Die Pflanze heisst «Crocus sativus». Geerntet werden die roten Narben der Blüte – alles Handarbeit. Für 1 kg getrockneten Safran werden etwa 150'000 bis 200'000 Blüten benötigt.

Der «Munder Safran» gilt als besonders hochwertig und ist geschützt (AOP). Er hat ein intensives Aroma, ist leicht bitter und honigartig. Die Ernte findet im Oktober statt – ein echtes Ereignis in der Region.

Vorsicht vor Safran-Fälschungen

Weil Safran so teuer ist, wird er oft gestreckt oder gefälscht. Typische Tricks sind gefärbte Maisfäden oder Kokosfasern, die Vermischung mit Kurkuma oder Paprika sowie künstlich aromatisierte Produkte. Und so erkennt man echten Safran: Ich

kaufe in der Regel Fäden und nicht Pulver. Fäden sind tiefrot mit leicht orangefarbenem Ende, nicht komplett gleichfärbig. In warmem Wasser färbt echter Safran langsam gelb – nicht sofort knallig rot. Der Geruch ist komplex (honigartig, leicht metallisch), nicht einfach «würzig».

Einige einfache Safran-Rezepte

Safrankartoffeln (einfach und aromatisch): Milch aufkochen, von der Platte ziehen. Safran zugeben, zugedeckt fünf Minuten ziehen lassen. Mit Honig und Zimt würzen. Heiss in die Thermosflasche füllen. Vor allem am Abend das Getränk perfekt, weil es leicht beruhigend wirkt.

Safran-Kartoffeln: Gewürfelte Kartoffeln kochen. In Butter schwenken. Wenig Safranwasser hinzufügen. Mit Salz und etwas Knoblauch abschmecken. Das ist einfach, aber überraschend aromatisch.

Safran ist also ein kleines Kulturgut. Wenn man ihn kauft, lohnt sich Qualität absolut. Und beim Kochen gilt: Weniger ist mehr – schon ein paar Fäden machen den Unterschied.

Hier erhält man sonst noch echten Safran in der Schweiz:

- Adanks Biofarm (Bündner Safran): hochwertiger Schweizer Safran, von Hand geerntet.
- Oberrunter GmbH: echter Schweizer Safran (ISO Kategorie I). Sehr teuer, aber Topqualität und lokal.

Kurzantwort

Safran ist ein teures Gewürz. Und trotzdem – oder gerade deshalb – lohnt sich beim Kauf eine möglichst gute Qualität. Mit Safran lassen sich sehr einfache Rezepte anwenden, aber auch klassische Mahlzeiten wie Safran-Poulet herstellen. (are)

- Spezialisierte Online-Shops (Schweiz): Safran etwa 10–15 Fäden, 1 Prise Safran (ca. 10–15 Fäden), 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 150 ml Rahm oder Bouillon Olivenöl, Salz, Pfeffer, optional etwas Zitrone.
- Darius Premium Safran: Hier bekommt man persischen Safran, in Zürich abgefüllt.
- Swiss Safran GmbH bietet laborgeprüften Safran (tolle Negin Qualität).

Rezept für Safran-Poulet (klassisch und aromatisch)

Zutaten (2–3 Personen): 500 g Poulet (Brust oder Schenkel), 1 Prise Safran (ca. 10–15 Fäden), 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 150 ml Rahm oder Bouillon Olivenöl, Salz, Pfeffer, optional etwas Zitrone.

Zubereitung: Safran in 2 EL warmem Wasser 10–15 Minuten zie-

hen lassen. Fleisch anbraten, salzen, Zwiebel und Knoblauch dazu. Mit Rahm/Bouillon ablöschen, Safranwasser dazugeben. 15–20 Minuten köcheln. Mit Zitrone abschmecken. Die Sauce leicht binden. Das passt perfekt zu Reis oder Couscous.



Herbert Huber, Stansstad
Koch, Buchautor, Gastronom und diplomierter Hotelier

Suchen Sie Rat?

Schreiben Sie an: Ratgeber, Luzerner Zeitung, Mailhofstrasse 76, 6002 Luzern. E-Mail: ratgeber@luzernerzeitung.ch Bitte geben Sie bei Ihrer Anfrage Ihre Abopass-Nummer an.

Bote

Unfall gesehen?

Schicken Sie uns Ihre Bilder und Videos.



«Bote»-
Leserreporter
079 810 19 19

Die besten Bilder und News werden jährlich mit bis zu Fr. 300.– prämiert.