

Nyhetsbrev fra Oslo

N° 14 – Juni 2020

Propos liminaires

Vorwort

Chères/chers compatriotes,

Au début de l'année, l'Ambassade a préparé les activités devant s'échelonner durant les premiers mois de l'an nouveau. Elles étaient principalement d'ordre économique, politique et culturel.

Un événement imprévu est toutefois venu réduire ces efforts à néant : la pandémie du coronavirus. Si elle a révélé de véritables héros, elle a avant tout affecté la vie de chacun et meurtri de nombreuses familles. En ce qui nous concerne, elle a chamboulé le fonctionnement de l'ambassade, conduit à la mobilisation de nos consules honoraires et nécessité une coordination étroite avec, entre autres, le Centre consulaire régional à Stockholm.

Reporter, réviser, trancher, consulter, conseiller, accompagner... voilà quelques-unes des tâches que nous avons dû entreprendre, sans oublier la présente *Newsletter*.

Espérant pouvoir réaliser, dans la seconde moitié de l'année, certains des projets prévus initialement.

Voici, toutefois, que de nouveaux changements se dessinent à l'approche de l'été.

Oslo quittera bientôt mon vécu quotidien pour devenir celui de l'Ambassadeur Bernard Jaggy à partir du mois d'août. De son côté, ma collègue, M^{me} Ava Moll, achèvera son stage – très inhabituel en raison des circonstances – et regagnera la Suisse.

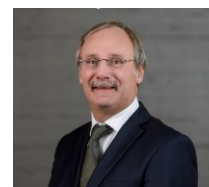
Il me faut donc prendre congé et souhaiter le meilleur à chacune et chacun d'entre vous.

Remercier, finalement, celles et ceux qui ont témoigné de l'empathie et accueilli chaleureusement ma famille et moi-même.

Alain-Denis Henchoz

Liebe Mitbürgerinnen, Liebe Mitbürger

Am Anfang des Jahres bereitete die Botschaft die Aktivitäten vor, die in den ersten Monaten durchgeführt werden sollten. Sie waren hauptsächlich wirtschaftlicher, politischer und kultureller Natur.



Unvorhergesehen war jedoch das Ereignis, das diese Bemühungen zum Erliegen brachte: die Coronavirus-Pandemie. Sie enthüllte zwar wahre Helden, aber sie beeinträchtigte das Leben aller und verletzte viele Familien. Was uns betrifft, so stellte sie die Arbeitsweise der Botschaft auf den Kopf, führte zur Mobilisierung unserer Honorarkonsuln und erforderte u.a. eine enge Abstimmung mit dem Regionalen Konsularzentrum in Stockholm.

Ratschläge erteilen, überprüfen, verschieben, entscheiden, begleiten... das sind einige der Aufgaben, die wir diesen Frühling unter der Krise übernehmen mussten, nicht zu vergessen diesen Newsletter.

Einige der ursprünglich geplanten Projekte hoffen wir doch in der zweiten Jahreshälfte durchführen zu können.

Veränderungen anderer Art nehmen diesen Sommer ebenfalls Gestalt an.

Oslo wird für mich bald zur Vergangenheit und ab August der neue Wohnort von Botschafter Bernard Jaggy sein. Meine Kollegin, Frau Ava Moll, wird ihrerseits ihr - aufgrund der Umstände sehr ungewöhnliches - Praktikum beenden und in die Schweiz zurückkehren.

Ich werde mich daher verabschieden und Ihnen allen alles Gute wünschen.

Rückblickend möchte ich all jenen danken, die Einfühlungsvermögen gezeigt und meine Familie und mich herzlich aufgenommen haben.

Alain-Denis Henchoz

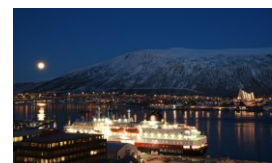
~~~~~

## Session de l'Arctic Frontiers (Tromsø, 26 – 30 janvier 2020)

## Session der Arctic Frontiers (Tromsø, 26. – 30. Januar 2020)

La 14<sup>e</sup> session de l'Arctic Frontiers s'est tenue à Tromsø du 26 au 30 janvier. Elle a réuni des représentants de Gouvernements, des milieux industriels, des cercles académiques et de la société civile, ainsi que des scientifiques, des étudiants et des membres de communautés autochtones. Les participants ont débattu des défis, contraintes et développements auxquels la région arctique est confrontée. La rapidité et l'ampleur des évolutions en cours appellent des réactions qui font parfois défaut.

Peu avant la session, une trentaine de jeunes gens, dits *emerging leaders*, a réalisé un voyage d'une semaine le long des côtes norvégiennes, de Bodø à Tromsø, et passé par les Lofoten. Accompagnés de mentors des milieux académiques et économiques, ils ont



Maria Varteressian  
©Arctic Frontiers

participé à une série d'événements (discussions, présentations, ateliers) techniques, sociaux et culturels destinés à leur faire découvrir la région arctique. Parmi eux figurait une Suissesse, M<sup>me</sup> Jenny Spring. Vous la retrouverez plus loin.

*Die 14. Sitzung der Arctic Frontiers fand vom 26. bis 30. Januar in Tromsø statt. Sie brachte Vertreter von Regierungen, Industrie, Wissenschaft und Zivilgesellschaft sowie Wissenschaftler, Studenten und Mitglieder indigener Gemeinschaften zusammen. Die Teilnehmer diskutierten die Herausforderungen, Einschränkungen und Entwicklungen in der arktischen Region. Die Geschwindigkeit und das Ausmass der laufenden Entwicklungen erfordern Reaktionen, die manchmal ausbleiben.*

*Kurz vor der Sitzung unternahmen rund dreissig junge Menschen, sogenannte "Emerging Leaders", eine einwöchige Reise entlang der norwegischen Küste von Bodø nach Tromsø, vorbei an den Lofoten. Begleitet von Mentoren aus Wissenschaft und Wirtschaft nahmen sie an einer Reihe von technischen, sozialen und kulturellen Veranstaltungen (Diskussionen, Präsentationen, Workshops) teil, die sie in die arktische Region einführen sollten. Unter ihnen war auch eine Schweizerin, Frau Jenny Spring. Sie finden sie weiter unten.*



Maria Varteressian  
©Arctic Frontiers



## Présentation du Symposium de l'Université de Saint-Gall (Oslo, 23 janvier)

### *Präsentation des Symposiums der Universität St. Gallen (Oslo, 23. Januar)*

Le 23 janvier a eu lieu une présentation du Symposium organisé chaque année par l'*International Students' Committee* (ISC), association d'étudiants de l'Université de Saint-Gall que viennent appuyer plus de 300 volontaires. L'édition de cette année aurait dû se tenir en mai, mais elle a été annulée à cause du coronavirus.

Le Symposium est le plus grand symposium européen organisé par des étudiants. Il représente une plateforme de dialogue visant à favoriser les débats entre les décideurs d'aujourd'hui et de demain sur des développements et défis actuels, qu'ils soient économiques, politiques ou sociaux. Il a été créé en réponse aux manifestations estudiantines de 1968. Il réunit régulièrement quelque 1'000 participants de plus de 70 nationalités. Des personnalités telles que Kofi Annan et Christine Lagarde y ont pris part récemment.

Chaque année, les étudiants en *business* et *management* sont invités à écrire un essai sur le thème retenu pour le symposium. Plus de 3'000 étudiants du monde entier le font. Les quelque 300 meilleurs d'entre eux peuvent participer gratuitement au Symposium.



La manifestation mise sur pied à Oslo par le Club des anciens élèves norvégiens de l'Université de Saint-Gall et l'ISC a permis de faire la promotion de cette Université, de rappeler l'intérêt d'études supérieures en Suisse et d'évoquer les liens qui existent entre la Norvège et cette Université. En effet, cette dernière a accueilli de nombreux étudiants norvégiens. Ils formaient même le plus fort contingent d'étudiants étrangers lors de la création du Symposium, ce qui explique que la Norvège ait joué un grand rôle dans le lancement de ce dernier. Un de ses membres fondateurs, M. Wolfgang Schürer, était présent.

*Am 23. Januar fand eine Präsentation des Symposiums statt, das jedes Jahr vom International Students' Committee (ISC), einer studentischen Vereinigung der Universität St. Gallen, die aus mehr als 300 Freiwilligen besteht, organisiert wird. Das Symposium selbst hätte im Mai 2020 stattfinden sollen, wurde jedoch aufgrund des Coronavirus abgesagt.*

*Das Symposium ist das grösste von Studenten organisierte Symposium in Europa. Es stellt eine Dialogplattform dar, die die Debatte zwischen den Entscheidungsträgern von heute und morgen über die aktuellen wirtschaftlichen, politischen und sozialen Entwicklungen und Herausforderungen fördern soll. Diese Plattform wurde als Antwort auf die Studentenproteste von 1968 geschaffen. Sie bringt regelmässig etwa 1.000 Teilnehmer mit mehr als 70 verschiedenen Nationalitäten zusammen. Persönlichkeiten wie Kofi Annan und Christine Lagarde haben in jüngster Zeit daran teilgenommen.*

*Jedes Jahr werden Studierende der Wirtschafts- und Managementwissenschaften eingeladen, einen Aufsatz über das für das Symposium gewählte Thema zu schreiben, was mehr als 3'000 Studierende aus der ganzen Welt tun. Die rund 300 Besten von ihnen können kostenlos am Symposium teilnehmen.*

*Die vom norwegischen Alumni-Club der Universität St. Gallen und dem ISC organisierte Veranstaltung bot die Gelegenheit, für die Universität St. Gallen zu werben, an das Interesse der Hochschulbildung in der Schweiz zu erinnern und die Verbindungen zu diskutieren, die zwischen Norwegen und dieser Universität bestehen. Letztere hat in der Tat viele norwegische Studenten aufgenommen. Sie bildeten sogar das grösste Kontingent ausländischer Studenten, als das Symposium ins Leben gerufen wurde, was erklärt, warum Norwegen eine wichtige Rolle bei der Gründung des Symposiums spielte. Eines dessen Gründungsmitglieder, Herr Wolfgang Schürer, war anwesend.*



## Conférence de M<sup>me</sup> Nadine Wietlisbach (Oslo, 3 février)

### *Vortrag von Frau Nadine Wietlisbach (Oslo, 3. Februar)*

M<sup>me</sup> Nadine Wietlisbach, directrice du Musée de la photographie de Winterthur depuis 2018, a donné une conférence sur le thème « *Tacos and cherries, perspectives on interlinking curatorial and discursive practices on Fotomuseum Winterthur* ». Sa présentation s'est insérée dans un cycle de conférences intitulé *The photobook's transition from page to space*, tenu à la Fotogalleriet d'Oslo. Elle a inclus des exemples d'expositions expérimentales organisées en réponse aux développements photographiques et culturels actuels.

Le Musée de Winterthour est une institution de premier plan qui repense la photographie au sens large. Les développements technologiques influent sur les appareils et plateformes à disposition et poussent à s'interroger sur ce support. Le Musée, qui allie espace d'exposition physique et forums virtuels, a revu son approche des collections d'œuvres d'art, de livres et d'autres documents, ainsi que des archives en ligne.



M<sup>me</sup> Wietlisbach a travaillé, entre autres, à Bienne, Lucerne, Stans et Chicago. Elle est récipiendaire du *Swiss Art Award 2015*. Elle a profité de son séjour à Oslo pour rencontrer les représentants de diverses institutions culturelles norvégiennes. Les contacts établis pourraient déboucher sur des coopérations.

*Frau Nadine Wietlisbach, seit 2018 Direktorin des Fotomuseums Winterthur, hielt einen Vortrag zum Thema « Tacos and cherries, perspectives on interlinking curatorial and discursive practices on Fotomuseum Winterthur ». Ihre Präsentation war Teil einer Vortragsreihe mit dem Titel The photobook's transition from page to space, die in der Fotogalerie in Oslo stattfand. Sie enthielt Beispiele für experimentelle Ausstellungen, die als Reaktion auf aktuelle fotografische und kulturelle Entwicklungen organisiert wurden.*

*Das Museum Winterthur ist eine führende Institution, die die Fotografie in einem weiten Sinne neu denkt. Technologische Entwicklungen beeinflussen die verfügbaren Kameras und Plattformen und werfen Fragen zu diesem Medium auf. Durch die Kombination von physischen Ausstellungsräumen mit virtuellen Foren hat das Museum seine Herangehensweise an Sammlungen von Kunstwerken, Büchern und anderen Dokumenten sowie an das Online-Archiv neu überdacht.*

*Frau Wietlisbach hat u.a. in Biel, Luzern, Stans und Chicago gearbeitet. Sie ist Trägerin des Schweizer Kunstpreises 2015. Während ihres Aufenthalts in Oslo nutzte sie die Gelegenheit, Vertreter verschiedener norwegischer Kulturinstitutionen zu treffen. Die hergestellten Kontakte könnten zu einer Zusammenarbeit führen.*



## Présentation des vins suisses (Drammen, 6 février)

### *Präsentation der Schweizer Weine (Drammen, 6. Februar)*

Le 6 février, l'Ambassadeur Henchoz a donné une conférence sur les vignobles et vins suisses. Elle a été suivie d'une dégustation de quelques vins de notre pays.

La Suisse a une longue tradition viticole. Des vignobles façonnent les paysages de nombreuses régions. Ils sont riches en cépages. On dénombre en effet au moins 252 variétés différentes. Les vins produits ont leurs propres caractères et sont d'excellente qualité. Ils obtiennent souvent des prix lors de compétitions internationales.

*Am 6. Februar hielt Botschafter Henchoz einen Vortrag über Schweizer Weinberge und Weine. Es folgte eine Degustation einiger Weine unseres Landes.*

*Die Schweiz hat eine lange Weinbautradition. Weinberge prägen die Landschaften vieler Regionen und sie sind reich an verschiedensten Traubensorten. Derer gibt es mindestens 252 verschiedene. Die erzeugten Weine haben einen eigenen Charakter und sind von ausgezeichneter Qualität; bei internationalen Wettbewerben gewinnen sie oft Preise.*



## Jeux olympiques d'hiver de la jeunesse (9 – 22 janvier)

### *Olympische Jugendwinterspiele (9.-22. Januar)*

Les Jeux olympiques de la jeunesse (JOJ) d'hiver 2020 se sont tenus du 9 au 22 janvier 2020. Cette troisième édition des Jeux olympiques d'hiver de la jeunesse (la 2<sup>e</sup> s'est tenue à Lillehammer, en 2016) et sixième édition des Jeux olympiques de la jeunesse a été voulue équitable, audacieuse et durable. 79 délégations y ont pris part. La Suisse a eu la plus grande d'entre elles. Le programme a inclus huit sports, 16 disciplines et 81 épreuves.

Cette édition a été voulue *équitable*. C'est ainsi que, pour la deuxième fois dans des JOJ et pour la première fois dans des joutes hivernales, la parité a été respectée entre les genres. Sur les 1880 athlètes attendus, 940 furent des filles et 940 des garçons. Il y a eu 56 Suissesses et 56 Suisses.

Cette édition a aussi été conçue comme *audacieuse*. D'une part, ces JOJ ont été une sorte de laboratoire pour les sports olympiques : le programme a présenté un nouveau sport (le ski-alpinisme) et cinq nouveaux événements (combiné nordique féminin, doubles luges féminins, hockey mixte dans le format inédit de trois contre trois, Freeski Big Air, Snowboard Big Air). Pour la première fois aussi, les JOJ ont été binationaux, avec l'organisation



Photo site IOC

conjointe de manifestations en Suisse et en France : Les compétitions se déroulent sur plusieurs sites : 7 en Suisse (Lausanne, Leysin, Villars, les Diablerets et la Vallée de Joux dans le canton de Vaud, Champéry dans le canton du Valais, Saint-Moritz dans le canton des Grisons) et 1 en France (Tuffes dans le Département du Jura). Pour la première fois, le patinage de vitesse sur piste longue a eu lieu sur un lac naturel gelé, à St-Moritz. La mixité des équipes par équipe s'est également généralisée, par exemple en curling avec le double mixte, ou avec le mélange des équipes dans les compétitions par équipe.

Ces JOJ ont finalement été été *durables*. Peu d'infrastructures nouvelles ont été construites. Le gigantisme a été évité. L'organisation des compétitions sur des sites distincts a permis d'éviter les constructions nouvelles. Les déplacements se sont effectués en principe avec les transports en commun. Le village olympique, quant à lui, a utilisé un bâtiment existant.

Par ailleurs, les écoles et universités se sont beaucoup engagées : plus de 130'000 étudiant(e)s ont été impliqué(e)s de près ou de loin dans la mise sur pied de ces Jeux. 3'000 bénévoles les ont appuyés.

Lausanne a été la ville organisatrice des Jeux. Elle abrite le siège du Comité international olympique (depuis 1915) et celui du Musée olympique (depuis 1993). Elle avait été vainement candidate pour l'organisation des Jeux olympiques d'été de 1936, de 1948, de 1952 et de 1960.

Presque tous les athlètes et leurs accompagnants sont logés dans le bâtiment dit Vortex. Il se trouve à Chavannes-près-Renens, soit à proximité du campus de l'Université de Lausanne et de l'Ecole polytechnique fédérale de Lausanne. Bâtiment en forme d'anneau, il comprend 712 logements et 952 chambres. Il a 137 mètres de diamètre extérieur, 28 mètres de haut et dispose d'une cour intérieure de 8'000 mètres carrés. Il dispose aussi d'une rampe de 2,8 km en colimaçon, inclinée de 1%, qui dessert chaque appartement et chaque étage du bâtiment. Après les JOJ, il sera ensuite exploité comme résidence pour étudiants.

*Die Olympischen Jugendwinterspiele 2020 (YOG) fanden vom 9. bis 22. Januar 2020 statt. Diese dritte Ausgabe der Olympischen Jugendwinterspiele (die 2. fand 2016 in Lillehammer statt) und zugleich sechste Ausgabe der Olympischen Jugendspiele sollte fair, gewagt und nachhaltig sein. 79 Delegationen nahmen daran teil, unter denen die grösste der Schweiz angehörte. Das Programm umfasste acht Sportarten, 16 Disziplinen und 81 Veranstaltungen.*

*Diese Ausgabe sollte fair sein. Zum zweiten Mal in den YOG und zum ersten Mal bei den Winterspielen wurde die Geschlechtergleichheit respektiert. Von den 1880 erwarteten Athleten waren nämlich 940 Mädchen und 940 Jungen. Es waren 56 junge Frauen und 56 junge Männer aus der Schweiz.*

*Auch wurde diese Ausgabe als etwas gewagt konzipiert. Einerseits waren die YOG eine Art Laboratorium für den olympischen Sport: Das Programm führte eine neue Sportart (Skibergsteigen) und fünf neue Veranstaltungen ein (Nordische Kombination Frauen, Doppelschlittenfahren der Frauen, Mixed Hockey im noch nie dagewesenen drei gegen drei-Format, Freeski Big Air, Snowboard Big Air). Zum ersten Mal waren die YOG auch binational, mit der gemeinsamen Organisation von Veranstaltungen in der Schweiz und in Frankreich: die Wettbewerbe finden an mehreren Orten statt: 7 in der Schweiz (Lausanne, Leysin, Villars, Les Diablerets und das Vallée de Joux im Kanton Waadt, Champéry im Kanton Wallis, Saint-Moritz im Kanton Graubünden) und an einem in Frankreich (Tuffes im*



La flamme olympique aux Rochers-de-Naye  
© Lausanne 2020



La flamme dans le village olympique  
© Lausanne 2020

Departement Jura). Zum ersten Mal fand in St. Moritz auf einem natürlich zugefrorenen See das Long Track Speed Skating statt. Auch das Mischen von Mannschaften hat sich weitverbreitet, zum Beispiel beim Curling mit gemischten Doppelsitzern oder beim Mischen von Mannschaften in Mannschaftswettbewerben.

Diese YOG wurden endlich nachhaltig, und Gigantismus vermieden: es wurde nämlich nur wenig neue Infrastruktur gebaut. Die Organisation der Wettbewerbe an verschiedenen Standorten hat es ermöglicht, Neubauten zu vermeiden. Die Fahrten wurden generell mit öffentlichen Verkehrsmitteln durchgeführt. Das Olympische Dorf nutzte seinerseits ein bereits bestehendes Gebäude.

Auch die Beteiligung von Schulen und Universitäten war gross: mehr als 130'000 Studenten waren in der Organisation der Spiele involviert. 3'000 Freiwillige unterstützten sie.

Lausanne war die Gastgeberstadt der Spiele. Es beherbergt den Sitz des Internationalen Olympischen Komitees (seit 1915) und das Olympische Museum (seit 1993). Zuvor war die Stadt erfolglose Kandidatin für die Olympischen Sommerspiele 1936, 1948, 1952 und 1960.

Fast alle Athleten und ihre Begleiter wurden im sogenannten Vortex-Gebäude untergebracht. Es befindet sich in Chavannes-près-Renens, in der Nähe des Campus der Universität Lausanne und der ETHL. Das ringförmige Gebäude verfügt über 712 Wohnungen und 952 Zimmer. Es hat einen Aussendurchmesser von 137 Meter, ist 28 Meter hoch und verfügt über einen Innenhof von 8'000 Quadratmeter. Es hat auch eine 2,8 km lange Wendeltreppe mit einer Steigung von 1%, die jede Wohnung und jedes Stockwerk des Gebäudes bedient. Nach dem YOG wird es als Studentenwohnheim dienen.



## Deux personnalités marquantes dans la lutte contre la pandémie de coronavirus en Suisse

### *Zwei markante Persönlichkeiten im Kampf gegen die Coronavirus-Pandemie in der Schweiz*

La lutte contre la pandémie a braqué les projecteurs sur un certain nombre de personnes suisses. A côté des membres du Gouvernement fédéral, deux méritent d'être mentionnées. L'une d'elles est M. Daniel Koch ; une autre, le Professeur Didier Pittet.

Né le 13 avril 1955 à Bienne, M. **Daniel Koch** a étudié la médecine à l'Université de Berne. Il a, ensuite, travaillé comme gynécologue assistant en Valais durant quelque temps puis



a été employé du CICR de 1988 à 2002. Il a alors rejoint l'Office fédéral de la santé publique, où il a dirigé deux sections avant de devenir Chef de la Division *Maladies transmissibles* en 2008.

Depuis la survenance du coronavirus, il a participé à toutes les conférences de presse du Gouvernement. Il y a affiché un calme et des connaissances qui lui ont valu une notoriété sans égale.

Sensible à la protection des animaux comme au bien-être des humains, il a remporté un titre européen de *canicross* en 2019.

Né le 20 mars 1957 à Genève dans une famille modeste, M. **Didier Pittet** est un médecin infectiologue et un épidémiologiste. Il est spécialiste de l'hygiène des mains et du contrôle des infections. Après avoir étudié au Collège Calvin et aux Universités de Genève et de l'Iowa, il est devenu responsable du service « prévention et contrôle de l'infection » aux Hôpitaux universitaires de Genève (HUG) et du programme « Un soin propre est un soin plus sûr » à l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Il est directeur du Centre Collaborateur pour l'OMS pour la sécurité des soins, HUG et Faculté de Médecine de l'Université de Genève. Il enseigne à l'Université de Genève comme professeur de médecine et d'épidémiologie hospitalière. Il est Professeur honoraire à l'Imperial College (Londres), à la Hong Kong Polytechnic University et à la 1st Medical School of the Fudan University (Shanghai), ainsi que Fellow de l'Association Royale de Médecine d'Irlande et membre honoraire de l'Académie des Sciences de Russie et de l'Académie de Chirurgie française.

Il cumule les titres de praticien auprès des plus prestigieuses institutions de soins au monde, est le coauteur de plus de 500 publications spécialisées, membre des comités éditoriaux de nombreux journaux scientifiques et consultant éditorial pour *The Lancet*.

Utilisant la formule de William Griffiths, pharmacien anglais des HUG, il a développé et démocratisé la solution hydro-alcoolique de désinfection des mains, en soi inventée par M<sup>me</sup> Guadalupe Hernández en 1966. Il a organisé le don du brevet à l'OMS pour que la solution puisse être fabriquée localement et à moindre coût dans le monde entier. Cette innovation, qui permet notamment de s'affranchir de l'absence d'eau courante dans les pays pauvres, est connue, depuis lors, sous l'appellation scientifique de « Geneva Model ». Cela a valu au Professeur Pittet le surnom de « Dr. Mains propres » ou de bienfaiteur du genre humain.

M. Pittet a reçu plusieurs distinctions nationales et internationales, dont la *Society for Healthcare Epidemiology of America Lectureship* (2008), le prix *Hsu-Li Distinguished Lectureship in Epidemiology* de l'Université de l'Iowa (2009), l'*European Society of Clinical Microbiology and Infectious Diseases Award for Excellence* (2009), l'*American Society for Microbiology* (2016) et le prix *Robert Koch* (2017). En 2007, il a été fait commandeur de l'Ordre de l'Empire britannique – l'anoblissement le plus élevé pour un étranger. Cela faisait plus de quatre cent ans que la couronne britannique n'avait pas anobli un Suisse.

Le Professeur Pittet figurait en 1998 au top 5 des savants les plus influents de son temps. Son histoire a fait l'objet d'un livre, *Le geste qui sauve*, ainsi que d'un film.

S'il l'avait voulu, M. Pittet aurait pu devenir extrêmement riche en brevetant ses travaux. Il a préféré la gratitude...

*Der Kampf gegen die Pandemie hat eine Reihe von Schweizerinnen und Schweizer ins Rampenlicht gerückt. Neben den Mitgliedern der Bundesregierung verdienen es zwei*



weitere Personen, erwähnt zu werden. Einer von ihnen ist Herr Daniel Koch, ein zweiter Professor Didier Pittet.

Geboren am 13. April 1955 in Biel, studierte **Daniel Koch** Medizin an der Universität Bern. Danach arbeitete er einige Zeit als Assistenzarzt Gynäkologie im Wallis und war von 1988 bis 2002 beim IKRK angestellt. Danach trat er in das Bundesamt für Gesundheit ein, wo er zwei Sektionen leitete, bevor er 2008 Leiter der Abteilung für übertragbare Krankheiten wurde.

Seit dem Auftreten des Coronavirus hat er an allen Pressekonferenzen der Regierung teilgenommen, wo er stets Ruhe bewies und sein Wissen ihm einen beispiellosen Bekanntheitsgrad verschaffte.

Sensibel sowohl für den Tierschutz als auch für das Wohlergehen der Menschen, gewann er 2019 einen europäischen Canicross-Titel.

**Didier Pittet** wurde am 20. März 1957 in Genf in einer bescheidenen Familie geboren und ist Arzt für Infektionskrankheiten und Epidemiologe. Er ist auf Handhygiene und Infektionskontrolle spezialisiert. Nach seinem Studium am Calvin College und an den Universitäten Genf und Iowa wurde er Leiter der Abteilung für Infektionsprävention und -kontrolle am Universitätsspital Genf (HUG) und des Programms "Clean Care is Safer Care" bei der Weltgesundheitsorganisation (WHO). Er ist Direktor des WHO-Kooperationszentrums für sichere Versorgung, HUG und der Medizinischen Fakultät der Universität Genf. Er lehrt an der Universität Genf als Professor für Medizin und Krankenhausepidemiologie. Er ist Honorarprofessor am Imperial College (London), der Polytechnischen Universität Hongkong und der 1. Medizinischen Fakultät der Universität Fudan (Shanghai) sowie Fellow der Royal Irish Medical Association und Ehrenmitglied der Russischen Akademie der Wissenschaften und der Französischen Akademie der Chirurgie.

Pittet ist qualifizierter Praktiker in den renommiertesten Gesundheitseinrichtungen der Welt, Co-Autor von mehr als 500 Fachpublikationen, Mitglied der Editorial Boards zahlreicher wissenschaftlicher Zeitschriften und redaktioneller Berater für *The Lancet*.

Nach der Formel von William Griffiths, englischer Apotheker des HUG, entwickelte und demokratisierte er die hydro-alkoholische Händedesinfektionslösung, die 1966 von Frau Guadalupe Hernández erfunden wurde. Er veranlasste, dass das Patent an die WHO gespendet wurde, damit die Lösung lokal und weltweit zu niedrigeren Kosten hergestellt werden konnte. Diese Innovation, die insbesondere die Überwindung des Mangels an fließendem Wasser in armen Ländern ermöglicht, ist seither wissenschaftlich als "Genfer Modell" bekannt. Dies brachte Professor Pittet den Spitznamen "Dr. Saubere Hände" oder Wohltäter der Menschheit ein.

Dr. Pittet hat mehrere nationale und internationale Auszeichnungen erhalten, darunter die Dozentur der Society for Healthcare Epidemiology of America (2008), die Hsu-Li Distinguished Lectureship in Epidemiology der Universität von Iowa (2009), den European Society of Clinical Microbiology and Infectious Diseases Award for Excellence (2009), die American Society for Microbiology (2016) und den Robert Koch Award (2017). Im Jahr 2007 wurde er zum Kommandeur des Order of the British Empire ernannt – die höchste Ehrung für einen Ausländer. Es war mehr als vierhundert Jahre her, dass die britische Krone einen Schweizer zum Ritter geschlagen hatte.



*Im Jahr 1998 gehörte Professor Pittet zu den fünf einflussreichsten Wissenschaftlern seiner Zeit. Seine Geschichte war sowohl Gegenstand eines Buches, Le geste qui sauve, als auch eines Films.*

*Wenn er es gewollt hätte, hätte Herr Pittet durch die Patentierung seines Werkes extrem reich werden können. Er bevorzugte Dankbarkeit...*



## Expédition Arctique 2020 – 2024

### Arktische Expedition 2020 – 2024

En coopération avec l'Université de Genève, la Fondation Pacifique, qui est basée à Carouge (Canton de Genève), va entreprendre une expédition de cinq ans destinée à cartographier les concentrations de gaz à effet de serre dans les régions arctiques. Cette dernière s'inscrit dans le cadre de la Décennie des sciences océaniques pour le développement durable (2021 – 2030).

De juin à octobre 2020, l'expédition se trouvera en Norvège et en Islande. Elle s'intéressera avant tout au changement climatique et les émissions de CO<sub>2</sub>, mais consacrera une partie de son attention à la pollution par les microplastiques et à la pollution sonore des océans. Une goélette de 30 mètres, placée sous pavillon suisse, sera la plateforme logistique de l'expédition ainsi que le cadre de programmes scientifiques, socio-éducatifs et culturels. Ces derniers impliqueront des étudiants et des adolescents embarqués comme membres d'équipage ainsi que des artistes « en résidence », dont la mission sera de contribuer à des activités de sensibilisation aux enjeux de développement durable à l'échelle locale et mondiale. Des escales sont prévues, entre autres à Stavanger, Bodø, Tromsø, Longyearbyen et Reykjavik. Diverses actions seront développées à cette occasion. Il sera possible de monter à bord du voilier, qui a été construit en 1963 aux Pays-Bas.

La Fondation elle-même a pour mission de contribuer à une meilleure compréhension de l'impact humain sur les océans et à une plus grande prise de conscience des enjeux de développement durable qui s'y rapportent. De 2009 à 2019, elle a mené, en partenariat avec plusieurs institutions académiques suisses et internationales, des expéditions en Méditerranée, Atlantique, mer Baltique, mer Rouge, mer des Caraïbes et même autour du monde.



*In Zusammenarbeit mit der Universität Genf wird die Fondation Pacifique mit Sitz in Genf eine fünfjährige Expedition zur Kartierung der Treibhausgaskonzentrationen in den arktischen Regionen durchführen. Die Expedition ist Teil der Dekade der Meereswissenschaften für nachhaltige Entwicklung (2021 – 2030).*

*Von Juni bis Oktober 2020 wird die Expedition in Norwegen und Island stattfinden. Sie wird sich auf den Klimawandel und die CO<sub>2</sub>-Emissionen konzentrieren, aber auch dem Mikroplastik und der Lärmbelastung der Ozeane einen Teil ihrer Aufmerksamkeit widmen. Ein 30-Meter-Schoner unter Schweizer Flagge wird die logistische Plattform für die Expedition sowie den Rahmen für wissenschaftliche, sozialpädagogische und kulturelle Programme bilden. Diese werden Studenten und Jugendliche als Besatzungsmitglieder und Artists in Residence einbeziehen, deren Aufgabe es sein wird, zu Aktivitäten beizutragen, die das Bewusstsein für Fragen der nachhaltigen Entwicklung auf lokaler und globaler Ebene schärfen. Zwischenstopps sind u.a. in Stavanger, Bodø, Tromsø, Longyearbyen und Reykjavik geplant. Bei dieser Gelegenheit werden verschiedene Aktionen entwickelt. Es wird möglich sein, die 1963 in den Niederlanden gebaute Yacht zu besteigen.*

*Die Stiftung hat es sich zur Aufgabe gemacht, zu einem besseren Verständnis des menschlichen Einflusses auf die Ozeane und zu einem grösseren Bewusstsein für die damit verbundenen Fragen der nachhaltigen Entwicklung beizutragen. Von 2009 bis 2019 führte sie in Partnerschaft mit mehreren schweizerischen und internationalen akademischen Institutionen Expeditionen in das Mittelmeer, den Atlantik, die Ostsee, das Rote Meer und die Karibik und sogar in die ganze Welt.*



## Francis Reusser (1<sup>er</sup> décembre 1942 – 10 avril 2020)

### *Francis Reusser (1. Dezember 1942 – 10. April 2020)*

Le cinéaste et réalisateur suisse Francis Reusser, né à Vevey le 1<sup>er</sup> décembre 1942, nous a quittés le 10 avril 2020. Après avoir suivi une formation de photographe, il a jeté son dévolu sur le cinéma, grâce auquel il s'est pleinement révélé.

Parmi les films qu'il a réalisés, on trouve l'adaptation de plusieurs ouvrages de Charles-Ferdinand Ramuz, dont *Derborence* (1985) et *La Guerre dans le Haut Pays* (1999). Pour ses œuvres, il a reçu de nombreuses distinctions, telles que le *Léopard d'Or* (Locarno, 1976), le *César* du meilleur film francophone (1986) et le *Grand Prix de la Fondation vaudoise pour la culture* (2019).

*Der Schweizer Filmemacher und Regisseur Francis Reusser, geboren am 1. Dezember 1942 in Vevey, ist am 10. April 2020 verstorben. Nach seiner Ausbildung zum Fotografen wandte er sich dem Film zu, dank dem er sich voll und ganz offenbarte.*



*Zu den Filmen, die er gedreht hat, gehören Adaptionen mehrerer Werke von Charles-Ferdinand Ramuz, darunter Derborence (1985) und La Guerre dans le Haut Pays (1999). Für sein Werk erhielt er zahlreiche Auszeichnungen, wie den Goldenen Leopard (Locarno, 1976), den César für den besten französischsprachigen Film (1986) und den Grand Prix de la Fondation vaudoise pour la culture (2019).*



**Markus Raetz (6 juin 1941 –14 avril 2020)**

***Markus Raetz (6. Juni 1941 – 14. April 2020)***

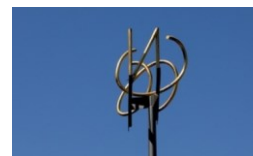
L'artiste suisse Markus Raetz est décédé le 14 avril à l'âge de 79 ans. Tout à la fois peintre, sculpteur, photographe, poète, voire illusionniste, il faisait partie de l'avant-garde bernoise et suisse, et était une figure majeure de la scène internationale.

M. Raetz a développé son propre langage plastique. Il laisse une oeuvre atypique, souvent basée sur l'économie des moyens, avec laquelle il aimait toujours surprendre, interroger le réel, voire le transformer, illustrer la relativité des choses et la déformation de la perception, mettre en évidence la transformation et l'instabilité des formes, ainsi que démontrer les changements du passage de la 2D à la 3D, voire à la 4D (qui naît avec le mouvement). Maître de l'anamorphose – qui déforme la représentation des objets par rapport aux règles de la perspective ordinaire et permet de passer de l'abstrait au concret en faisant parfois dire à un objet quelque chose et son contraire – il est l'auteur des célèbres sculptures, qui dévoilent, selon l'angle choisi, un « oui » et un « non ». On peut en admirer un magnifique exemplaire place du Rhône à Genève, placé au sommet d'un long perchoir.

Né le 6 juin 1941 à Büren an der Aare, M. Raetz a beaucoup voyagé. Il a vécu en Pologne, aux Pays-Bas, en Egypte et en France. Il a exposé ses œuvres en Suisse et en France, notamment à la Bibliothèque nationale de Paris et au *Kunstmuseum* de Bâle.

*Der Schweizer Künstler Markus Raetz starb am 14. April im Alter von 79 Jahren. Er war Maler, Bildhauer, Fotograf, Dichter und sogar Illusionist. Er gehörte zur Berner und Schweizer Avantgarde und war eine wichtige Figur in der internationalen Szene.*

*Herr Raetz hat seine eigene plastische Sprache entwickelt. Er hinterliess ein atypisches Werk, das oft auf der Ökonomie der Mittel basiert, mit dem er immer wieder gern überraschte, die Wirklichkeit in Frage stellte, ja sogar verwandelte, die Relativität der Dinge und die Verformung der Wahrnehmung veranschaulichte, die Verwandlung und Instabilität der Formen hervorhob, sowie die Veränderungen im Übergang von 2D zu 3D oder sogar 4D (das mit der Bewegung geboren wird) demonstrierte. Ein Meister der Anamorphose – die die Darstellung von Objekten gegenüber den Regeln der gewöhnlichen Perspektive verzerrt und uns erlaubt, vom Abstrakten zum Konkreten überzugehen, wobei er manchmal ein Objekt dazu bringt, etwas zu sagen und sein Gegenteil darzustellen – er ist der Autor der berühmten Skulpturen, die je nach gewähltem Blickwinkel ein "Ja" und ein "Nein"*



*offenbaren. Ein prächtiges Beispiel dafür kann man auf dem Place du Rhône in Genf bewundern, der sich auf der Spitze eines langen Barsches befindet.*

*Geboren am 6. Juni 1941 in Büren an der Aare, unternahm Herr Raetz ausgedehnte Reisen. Er hat in Polen, den Niederlanden, Ägypten und Frankreich gelebt. Er hat seine Werke in der Schweiz und in Frankreich ausgestellt, insbesondere in der Bibliothèque nationale de Paris und im Kunstmuseum in Basel.*



## «Es gibt verschiedene Arten, an der ‘Grenze’ zu leben»: Beitrag von Jenny Spring

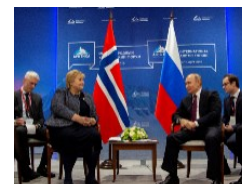
Ich lebe an der russischen Grenze und ich liebe es! Dieses riesige Land ist wie ein verliebtes junges Mädchen, sanft aber auch unberechenbar.

Meine Heimatstadt Kirkenes liegt nur einen Steinwurf von Russland entfernt. Manche, die hier leben, fahren oft in unsere Nachbarstadt, um einzukaufen, zum Friseur zu gehen oder nur um das Auto günstig zu tanken. Ebenso kommen die Einwohner des russischen Grenzgebietes zu uns nach Norwegen. Dieser Handel begann im 17. Jahrhundert und wird als Pomor-Handel bezeichnet. Heute können die Menschen, welche in einem Radius von 30km um die Grenze leben, diese passieren, ohne vorher ein Visum zu beantragen. Man braucht nur einen Kleingrenzverkehr-Ausweis, was ziemlich einzigartig ist, da Norwegen ein Teil des Schengenraumes ist und Russland nicht. Mit dieser Regelung kann man sogar ein spontanes Tinder-Date über die Grenze hinaus organisieren.

Auch beruflich bin ich mit Russland verbunden, da ich im Barents-Sekretariat arbeite. Wir finanzieren Projekte, im Rahmen derer sich Norweger und Russen treffen können, um gemeinsam etwas zu unternehmen. Alles ist möglich, von gemeinsamen Fussballspielen, Radrennen, Kulturfestivals bis hin zu grossen Projekten in der Wirtschaft. Jedes Jahr unterstützen wir ca. 200 Projekte mit insgesamt 23 Millionen Kronen. Sie fragen sich vielleicht warum wir so wahnsinnig viel Geld in norwegisch-russische Projekte investieren? Uns ist wichtig, Vorurteile abzubauen, das gegenseitige Wissen zu erweitern und neue Freundschaften zu schliessen, die wiederum zur Stabilität beitragen und unsere Projekte helfen hierbei. Weiterhin ist es eine Friedensarbeit sowie ein wichtiger Teil der norwegischen Aussenpolitik, die vom Aussenministerium finanziert wird. Wenn es zwischen beiden Ländern angespannt wird, schaffen wir es, Konflikte mit guter Nachbarschaft und Dialog zu lösen.

Wir erleben offensichtlich auch negative Ereignisse wie den Fall Frode Berg oder den Verlust von GPS-Signalen im zivilen Flugverkehr aufgrund russischer Militäraktivitäten. Dies hat jedoch wenig Einfluss auf die gute zwischenmenschliche Beziehung, die auf beiden Seiten der Grenze hochgeschätzt wird.

Jetzt hoffen wir, dass die Grenze wieder öffnet und dass sich unsere Freunde in Murmansk, der grössten Stadt nördlich des Polarkreises, von der Corona-Pandemie erholen werden,



damit wir uns wieder besuchen können! In einem Grenzgebiet mit geschlossenen Grenzen zu leben ist keine Alternative. Hoffentlich ist diese Zeit bald vorbei.



## Marques appartenant au patrimoine culinaire suisse (Fin)

### *Marken des kulinarischen Erbes der Schweiz (Ende)*

Le voyage culinaire initié avec les dernières *newsletters* arrive à son terme. Il nous reste à vous présenter la boisson nationale de notre pays et la petite boîte jaune que l'on trouve sur les tables de tous les restaurants.

*Die mit den letzten Newslettern eingeleitete kulinarische Reise neigt sich dem Ende zu. Es bleibt uns noch, Ihnen das Nationalgetränk unseres Landes vorzustellen, sowie eine kleine gelbe Dose, die auf keinem Restauranttisch fehlen darf.*

Le *Rivella* est une des boissons préférées des Suisses. Elle a été inventée par un étudiant en droit à partir d'un produit résiduaire. Sa recette demeure secrète.

L'histoire de ce breuvage a débuté en 1951, dans une salle de bain de la ville de Rapperswil, au bord du lac de Zurich. Un jeune étudiant en droit, Robert Barth, jouait à l'apprenti sorcier. Il tentait une expérience portant sur un mélange à base d'eau minérale, d'extraits d'herbes et de lactosérum. Il voulait développer une boisson rafraîchissante aromatique à partir de petit-lait, jusqu'alors considéré comme un sous-produit encombrant.

Robert Barth se procura un modeste capital initial et partit à la recherche d'un spécialiste. Il le trouva en la personne de Hans Süssli, scientifique à l'Institut de technique laitière de l'EPFZ. Une fois jetées les bases techniques de la production, le jeune étudiant se lança avec enthousiasme dans une aventure entrepreneuriale qui donnera naissance à la fameuse boisson. En 1952, il identifia le lieu de fabrication : un ancien établissement de commerce de vin à Stäfa (ZH), qu'il nomma « Milk-Institut ». Ensuite, il entreprit de chercher dans le pays des machines d'occasion, qu'il assembla avec des amis. Au final, il créa un véritable site de production. Restait à trouver le logo et le nom avec lesquels le nouveau breuvage serait commercialisé.

Lors d'une réflexion collective, le nom du village tessinois Riva San Vitale fut proposé. Il fut suivi de « Rivelazione » (« révélation » en italien). Mais la formule sembla lourde. Comment commander « Un Rivelazione, s'il vous plaît! ». Le nom fut alors raccourci. Ce sera « Rivella ». Ce nom n'a plus changé depuis. Il apparaît encore sur les bouteilles et cannettes de cette boisson diététique et sans alcool.

D'un côté, les choses semblèrent évoluer positivement. En effet, les coopératives laitières comprirent rapidement que le Rivella pourrait être une solution ingénieuse au



problème d'élimination du lactosérum. Une étroite collaboration s'instaura entre les coopératives et Robert Barth. En 1953, celui-ci fonda, près de la Fédération laitière du nord-est de la Suisse à Uster (ZH), une entreprise pour la fabrication de concentré de lactosérum, à laquelle le petit-lait frais était directement transmis.

Pour autant, Robert Barth n'en avait pas fini avec les difficultés. En effet, le Rivella se heurta à une résistance acharnée de la part des acteurs occupant le marché des boissons. L'association suisse des sources d'eaux minérales menaça les restaurateurs et les propriétaires de magasins d'un embargo sur les livraisons de leur assortiment d'eaux minérales et de boissons sucrées telles qu'«Elmer Citro», «Pepita» ou «Vivi Cola» s'ils venaient à élargir leur offre au produit du nouveau concurrent. Même la Fête fédérale de gymnastique de l'été 1955 décréta l'interdiction de la vente de Rivella.

Mais Robert Barth ne se laissa pas intimider. Il se servit des menaces de boycott pour lancer une campagne publicitaire contre les monopoles constitués par les associations et s'attira la sympathie du public. La popularité de sa marque en sortit grandie. Elle n'a cessé de croître depuis lors.

Au fil du temps, la gamme de produits s'élargit. Le Rivella bleu – pauvre en calories – vit le jour à la fin des années 1950 – soit plus de 20 avant Coca-cola light. Il devait séduire les diabétiques et ceux qui se soucient de leur ligne. En 1999, c'est le Rivella vert qui apparut. Il est fabriqué à base d'extraits de thé vert. Dans les années 2010, ce fut le tour de versions fruitées, au goût de pêche, de rhubarbe ou de mangue. Aujourd'hui, il existe cinq sortes : rouge, bleu, vert, refresh (moins sucré), violet (fleur de sureau). Rivella emploie 255 personnes et occupe près de 15% du marché suisse des *soft drinks*.

Le Rivella est également vendu hors de Suisse. Mais il y rencontre un succès modeste. Il est surprenant que cette boisson, assimilée à la boisson des sportifs, n'ait pas trouvé de débouché dans un pays tel que la Norvège.

*Rivella ist eines der beliebtesten Getränke in der Schweiz. Das Rezept, das bis heute geheim bleibt, wurde von einem Jurastudenten aus einem Restprodukt erfunden.*

*Die Geschichte dieses Getränkes begann im Jahr 1951 in einem Badezimmer in der Stadt Rapperswil am Zürichsee. Ein junger Jurastudent, Robert Barth, spielte den Zauberlehrling. Er hatte vor, eine Mischung aus Mineralwasser, Kräuterextrakten und Molke zu schaffen. Sein Wunsch bestand darin, aus Molke, die bisher nur als schwerfälliges Nebenprodukt betrachtet wurde, ein erfrischendes aromatisches Getränk zu entwickeln.*

*Robert Barth beschaffte sich ein bescheidenes Startkapital und ging auf die Suche nach einem Spezialisten, welcher ihm bei der Umsetzung seiner Idee behilflich sein konnte. Er fand diese Hilfe in Hans Süssli, einem Wissenschaftler am Institut für Milchtechnologie der ETH Zürich. Nachdem die technischen Grundlagen der Produktion geschaffen waren, startete Robert Barth mit Enthusiasmus in ein unternehmerisches Abenteuer, aus dem später das berühmte Getränk hervorgehen würde. 1952 fand er einen Ort für die Herstellung seines Produktes: eine alte Weinhandelsstätte in Stäfa (ZH), die er «Milkin-Institut» nannte. Weiter suchte er im ganzen Land nach gebrauchten Maschinen, die er zusammen mit Freunden zu einer echten Produktionsstätte zusammenstellte. Es blieb nur noch das Logo und den Namen zu finden, mit dem das neue Getränk zu verkaufen war.*



*Während einer kollektiven Überlegung wurde der Name des kleinen Dorfes Tessin Riva San Vitale vorgeschlagen. Es folgte «Rivelazione» («Offenbarung» auf Italienisch). Es wirkte allerdings etwas schwerfällig, ein Getränk mit den Worten «Ein Rivelazione, bitte!» zu bestellen. So wurde der Name verkürzt. Es entstand «Rivella», dessen Inschrift noch heute die Flaschen und Dosen dieses diätetischen und alkoholfreien Tischgetränks ziert.*

*Einerseits schienen sich die Dinge gut zu entwickeln. Tatsächlich verstanden die Genossenschaften der Molkereiprodukte sehr schnell, dass das Getränk eine raffinierte Lösung für das Problem der Beseitigung von Molke sein könnte, dem Rückstandsprodukt. Es entstand eine enge Zusammenarbeit zwischen den Genossenschaften und Robert Barth. Im Jahre 1953 gründete er in der Nähe des Molkereiverbandes der Nordostschweiz, in Uster (ZH), ein Unternehmen zur Herstellung von Molkekonzentrat, zu dem die frische Molke direkt geliefert werden konnte.*

*Robert Barth war aber noch mit Schwierigkeiten konfrontiert. Rivella stand einem heftigen Widerstand der bereits auf dem Markt vorhandenen Spieler gegenüber. Der Schweizer Verband der Mineralwasserquellen bedrohte Restaurantbesitzer und Ladenbesitzer mit einem Embargo für die Lieferung von Mineralwasser- und Süssgetränkessortimenten wie «Elmer Citro», «Pepita» oder «Vivi Cola», wenn sie das Produkt dieses neuen Mitbewerbers anbieten würden. Selbst das Bundesfest im Sommer 1955 verhängte ein Verkaufsverbot von Rivella.*

*Robert Barth jedoch war nicht eingeschüchtert. Er nutzte die Drohung des Boykotts für eine Werbekampagne gegen die mächtigen Monopole der Verbände und gewann die Sympathie der Öffentlichkeit. Die Popularität seiner Marke kam schnell zum Vorschein. Seither ist sie immer grösser geworden.*

*Im Laufe der Zeit hat sich die Produktpalette erweitert. Das blaue Rivella - kalorienarm - wurde Ende der 1950er Jahre – mehr als 20 Jahre vor Coca-Cola-light – kreiert. Es sollte an Diabetiker und Figurbewusste appellieren. 1999 erschien das grüne Rivella. Es wird aus Grüntee-Extrakten hergestellt. In den Jahren 2010 waren die fruchtigen Versionen mit Pfirsich-, Rhabarber- oder Mangogeschmack an der Reihe. Heute gibt es fünf Arten: rot, blau, grün, refresh (weniger süss), violett (Holunderblüten). Rivella beschäftigt 255 Personen und hat einen Anteil von fast 15% am Schweizer Erfrischungsgetränkemarkt.*

*Rivella wird auch im Ausland verkauft, hat dort allerdings einen bescheidenen Erfolg. Es ist überraschend, dass dieses Getränk, welches so gut an die Bedürfnisse von Sportlern angepasst ist, in einem Land wie Norwegen keine Verkaufsmöglichkeit gefunden hat.*

Le condiment jaune salé, que tout Suisse connaît comme *Aromat*, est une invention de la marque Knorr et il fait partie de la culture alimentaire suisse au même titre que le cervelas et la barre de chocolat. Pour la société Knorr, l'assaisonnement est la « cerise sur le gâteau » du repas.

Originaire d'Allemagne, Carl Heinrich Knorr a fondé une filiale en Suisse en 1907. En 1885, il a ouvert une petite unité d'emballage à St. Margrethen, qui approvisionnait le marché suisse en mélanges de farine et de soupe. Elle a ensuite été transférée à Thayngen. Jusque dans les années 1940, la filiale suisse était plutôt éclipsée par la société mère allemande. Mais soudain, le succès s'est installé. Pendant la Seconde Guerre mondiale, l'Allemagne n'a plus été en mesure de ravitailler la Suisse en extrait de viande, produit essentiel pour les soupes, cubes de bouillon, etc.

L'occasion a donc été saisie de se concentrer sur le marché suisse. L'entreprise a notamment développé de nouveaux produits, propres à notre pays, tels que le bouillon de poulet, l'Aromat et la fameuse purée de pomme de terre Stocki. L'après-guerre et les années 1950 ont formé le cadre idéal pour leur création, principalement en raison de l'amélioration des conditions de vie et du pouvoir d'achat.

La poudre aromatique jaune résulte de la déshydratation de légumes et d'épices. La recette exacte est bien sûr, comme pour beaucoup d'autres produits suisses traditionnels, tenue secrète. L'Aromat a été inventé en 1952 par Walter Obrist, qui travaillait alors pour Knorr. Il a d'abord été appelé « extrait de plante » avant de recevoir le nom d'« Aromat » en 1953, un nom supposé plus appétissant et donc plus attrayant. A l'occasion de cette innovation, la forme originelle du cube a également été remplacé par une poudre jaune, que nous connaissons si bien aujourd'hui grâce à la célèbre saupoudreuse. Selon l'entreprise, quelques mois seulement après ces changements, Aromat était déjà connu de 80% de la population grâce à une forte publicité.

Au départ, Knorr a fait la publicité de ce produit pour l'assaisonnement de salades. Depuis lors, son usage s'est beaucoup diversifié : certains ne veulent pas se passer de la dorure jaune sur leur œuf du dimanche, tandis que d'autres l'utilisent pour affiner pâtes ou plats de viande. En Suisse alémanique et en Suisse romande, on peut voir l'Aromat dans les cuisines et sur les tables familiales, de même que sur les tables de nombreux restaurants. En revanche, au Tessin, où domine la coutume italienne d'utiliser du sel, de l'huile, du vinaigre et du poivre plutôt que des épices, l'Aromat est moins fréquent.

Récemment, le sel à base de plantes a également fait l'objet de critiques, notamment en raison du glutamate, un exhausteur de goût, qu'il contient et qui n'est pas toujours le bienvenu. Cependant, Knorr a un peu amorti la critique en produisant un nouveau produit sans glutamate. Comme on le sait, les opinions sur le produit culte que la NZZ appelait autrefois « épice nationale helvétique » diffèrent également en Suisse. Néanmoins, on peut être sûr qu'elle dispose d'un prestige particulier dans notre pays. Des missions diplomatiques suisses auraient même demandé la saupoudreuse jaune après avoir été contactées par des citoyens suisses désespérés, qui essayaient sans succès de trouver leur produit bien-aimé dans leur pays de résidence. On le trouve en effet dans certains endroits en dehors de la Suisse : la moitié de la production annuelle de 3'000 tonnes est exportée à l'étranger. En Norvège aussi, on peut saupoudrer son œuf dur de Pâques avec l'Aromat.

*Die gelbe salzige Streuwürze, die jeder Schweizer und jede Schweizerin als Aromat kennt, ist eine Erfindung der Marke Knorr und gehört zur Schweizer Esskultur wie der Cervelat und die Schoggitafel. Für die Firma Knorr ist die Streuwürze «das Tüpfchen auf dem i» des Essens.*

*Ursprünglich aus Deutschland stammend, gründete Carl Heinrich Knorr 1907 eine Tochtergesellschaft in der Schweiz: er eröffnete 1885 eine kleine Abpackstelle in St. Margrethen, die den schweizerischen Markt mit Mehl- und Suppenmischungen belieferte. Später wurde diese nach Thayngen versetzt. Bis in die 1940er Jahre stand die Schweizer Tochtergesellschaft eher im Schatten der deutschen Muttergesellschaft. Plötzlich setzte jedoch der Erfolg ein. Im zweiten Weltkrieg konnte Deutschland nämlich kein Fleischextrakt, das zentrale Produkt für Suppen, Brühwürfel usw., mehr in die Schweiz liefern, und so entstand eine Marktlücke.*

*Es wurde also die Möglichkeit genutzt, sich auf den Schweizer Markt zu konzentrieren. Insbesondere hat die Firma dann neue, länderspezifische Produkte wie Hühnerbouillon, Aromat und den berühmten Stocki-Kartoffelstock entwickelt. Die Nachkriegszeit und die 1950er Jahre boten den idealen Rahmen für die Schaffung dieser neuen Produkte, hauptsächlich aufgrund der Verbesserung der Lebensbedingungen und der Kaufkraft.*

*Das gelbe Aromatpulver entsteht aus der Entwässerung (Dehydratation) von Gemüse und Gewürzen. Das genaue Rezept ist natürlich, wie bei vielen anderen Schweizer Traditionsprodukten, streng geheim. Aromat wurde 1952 von Walter Obrist erfunden, der damals bei Knorr arbeitete. Zuerst wurde es "Pflanzenextrakt" genannt, bevor es 1953 den Namen "Aromat" erhielt, ein angeblich appetitlicherer und somit ansprechenderer Name. Bei dieser Gelegenheit zur Neuerung wurde auch das ursprüngliche Würfelformat durch ein gelbes Pulver ersetzt, das wir heute von der bekannten Streudose so gut kennen. Nach Angaben des Unternehmens war Aromat bereits wenige Monate nach diesen Veränderungen dank der starken Werbung 80% der Bevölkerung bekannt.*

*Knorr bewarb das Produkt anfangs zum Anrichten von Salaten. Mittlerweile ist sein Gebrauch jedoch um Einiges vielfältiger geworden: bei den einen darf die gelbe Streue auf dem Sonntagsei nicht fehlen, andere verfeinern mit ihr Teigwaren oder Fleischgerichte. In der Deutsch- und Westschweiz sieht man Aromat in der Küche und auf dem Familientisch, aber auch auf manch einem Restauranttisch. Im Tessin hingegen, wo eher die italienische Gewohnheit, Salz, Öl, Essig und Pfeffer als Gewürze zu verwenden, vorherrscht, ist Aromat weniger verbreitet.*

*Jüngstens hat sich das Kräutersalz auch Kritik eingeholt, nicht zuletzt wegen dem enthaltenen Geschmacksverstärker Glutamat, der nicht überall gern gesehen wird. Dieser Kritik hat Knorr mit der Herstellung eines neuen, glutamatfreien Produktes jedoch auch ein wenig den Wind aus den Segeln genommen. Die Meinungen zum Kultprodukt, dass die NZZ einst «helvetische Landeswürze» nannte, gehen bekanntlich auch in der Schweiz auseinander. Trotzdem kann man sich sicher sein, dass es in unserem Land über einen speziellen Widererkennungswert verfügt. Nach der gelben Dose hätten sogar bereits schweizerische Auslandsvertretungen gefragt, die durch verzweifelte Schweizer Bürger kontaktiert worden waren, weil sie ihr geliebtes Produkt im Gastland ohne Erfolg aufzuspüren versuchten. Es gibt dieses tatsächlich an einigen Standorten ausserhalb der Schweiz: die Hälfte der jährlichen Produktion von 3'000 Tonnen wird ins Ausland exportiert. Auch in Norwegen kann man sein hartgekochtes Osterei mit Aromat bestreuen.*



## Kontakt/Impressum

Besucheradresse:

Schweizerische Botschaft  
Oscars gate 29  
0352 Oslo  
Norwegen

Postadresse:

Schweizerische Botschaft  
PO Box 4015 AMB  
0244 Oslo  
Norwegen

Telefon: +47 22 54 23 90

E-Mail: [oslo@eda.admin.ch](mailto:oslo@eda.admin.ch)

Webseite: <https://www.eda.admin.ch/oslo>

Die Schweizerische Botschaft in Oslo auf Facebook und Twitter:



<https://www.facebook.com/SwissEmbassyOslo>



<https://twitter.com/SwissEmbOslo>