Interessantes von der "ZIKA" : Zürich, Internationale Kochkunst-Ausstellung vom 31. Mai bis 30. Juni 1930

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **3 (1930)**

Heft 6

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-516098

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

mit der Waffe, die er gern gewonnen hat, und die sich der Fourier nicht wegnehmen lassen möchte.

Ein geselliger „Hock" in Wädenswil gab noch, wie der Abend in der heimeligen Neusellhütte, Musse zu kameradschaftlichem Beisammensein. Unserm geschätzten Leiter aber verdankten wir wieder eine vortreffliche Uebung, in der die Zeit ausgenützt wurde, und in der jeder Einzelne Vieles für seinen Dienst lernte. Mit Freude sehen wir deshalb der nächsten Uebung entgegen. Sie wird ebenfalls alpinen Charakter tragen und uns am 26./27. Juli wieder unter Leitung von Herrn Hptm. Straub ins Spitzmeilengebiet führen. Mögen für diese Uebung ebenfalls zahlreiche Anmeldungen eingehen.

Lt. Ad. Lehmann
Q. M. Füs. Bat. 62

Interessantes von der „ZIKA"

Zürich, Internationale Kochkunst-Ausstellung
vom 31. Mai bis 30. Juni 1930.
(Mit Genehmigung des Sekretariates dieser Ausstellung).

Der Zweck dieser Ausstellung, die von den ermächtigten und beauftragten zürcherischen Sektionen der 4 grossen Landesverbände des schweizerischen Gastgewerbes, dem schweiz. Hotelierverein, dem schweiz. Wirteverein, dem schweiz. Kochverband und der Union Helvetia (Zentral-Verband schweizerischer Hotel- und Restaurant-Angestellter), gemeinsam organisiert wird, besteht darin,
durch tatkräftige Zusammenarbeit von Arbeitgebern und Arbeitnehmern auf dem Gebiete der fachlichen Fortentwicklung die gemeinsamen Interessen, die für die Aufwärtsentwicklung unseres Hotel- und Gastwirtgewerbes von ausschlaggebender Bedeutung sind, in den Vordergrund zu rücken, die verschiedenen Phasen, aus denen sich der Ernährungsprozess eines Volkes zusammensetzt, in einer gemeinsamen Schau zu vereinigen,
und damit die ungeheure Bedeutung der Volksernährung für die wirtschaftliche und kulturelle Entwicklung eines jeden Volkes zum Ausdruck zu bringen und dabei zu dokumentieren, dass die Kochkunst, so wie sie durch die Hotel- und Gaststätten-Küche ausgeübt wird, zum eigentlichen Stimulator unserer gesamten Volksernährung geworden ist, um endlich die neuzeitlichen Grundsätze der Ernährungs-Wissenschaft in einer praktischen allgemein auswirkbaren Form dem Volksganzen dienstbar zu machen,

Es ist naheliegend, dass das überaus weitschichtige Gebiet der Kochkunst und der Ernährung überhaupt, weder im nationalen noch im internationalen Umkreis über einen Leist geschlagen werden kann.

So verschiedentlich der Geschmack der Menschen ist, so vielseitig sind auch ihre Bedürfnisse und Ansprüche an die Ernährung und es bleibt unserer Zeit vorbehalten, die Kunst der Küche und die Freuden der Tafel in jeglicher sozialer Schichtung so zu gestalten, dass sie für den Menschen ein Höchstmass an Bekömmlichkeit und Energie-Zufuhr bedeutet. In dieser Forderung liegt die bewusste Abkehr von einem Teil der alten Ueberlieferungen. Unsere Zeit verbraucht, wie nie zuvor, die Kräfte des werktätigen Menschen, woraus sich zwangsläufig ergiebt, dass keine frühere Zeit in ihrem Ernährungswesen so sehr auf die Kräfteerhaltung d. h. auf die Erhaltung der gesamten Volksgesundheit Bedacht nehmen musste. Die Zika bringt in möglichst umfassender Weise die verschiedensten Phasen des internationalen Ernährungswesens zum Ausdruck.

Landwirtschaft und Kochkunst.

Herr Prof. Dr. E. Laur, Direktor der Schweizerischen Bauernbundes, schreibt im ZIKA-Katalog:

Die Landwirtschaft ist die Nährmutter der Menschheit. Wo der Bauer versagt, da kann auch der Koch nicht helfen. In dem Masse, wie die Leistungsfähigkeit der Landwirtschaft wächst, verfeinern sich auch die Tafelfreuden. Anderseits kann aber auch aus der Küche mannigfache Anregung in die Landwirtschaft getragen werden und die Ansprüche der Hotellerie und des Gastwirtgewerbes bilden einen Ansporn zur Verbesserung der Qualität der landwirtschaftlichen Erzeugnisse.

Die Eigenart der Küche der verschiedenen Länder wird stark beeinflusst von der Art ihrer landwirtschaftlichen Produktion, Es ist kein Fortschritt, wenn die nationalen Spezialitäten durch eine internationale Kochkunst zu sehr zurückgedrängt werden. Der Gast isst mit besonderem Vergnügen das Risotto und den Salami in Italien, das Guljash in Ungarn, den Schafbraten in Frankreich, das Schweinefleisch und die Wurstwaren in Deutschland, die Gänseleberpastete in Strassburg, die Gänse in Böhmen, die Orangen in Spanien usw.

Auch die Sucht, den Gästen immer das vorzulegen was im Inlande nicht, oder zu einer andern Jahreszeit wächst, ist, abgesehen vielleicht von frischem Gemüse im Winter, nicht nachahmenswert.

Die schweizerische Landwirtschaft ist vor allem durch ihre Milch und Milchprodukte ausgezeichnet. Der Frühstückstisch des schweizerischen Hotels mit der frischen Butter, dem aromatischen Honig und dem Schweizer Käse ist von fremden Besuchern immer ganz besonders hervorgehoben worden. Es gibt eine Reihe von Käsespeisen, die sonst kein Land kennt und die die Schweizerküche in origineller Weise ergänzen. Insbesondere erwartet jeder Gast nicht nur Käse zum Frühstück, sondern auch Reibkäse zur Suppe und Schnittkäse zum Nachtisch. Wie herrlich schmeckt der Rahm unserer Alpenmilch. Aber auch in den modernen Erzeugnissen, wie Ice-Cream und Bomben, erhöhen unsere einheimischen Rohstoffe die Qualität. Wie grosse Dienste können doch die Hotellerie, das Gastwirtgewerbe der Landwirtschaft leisten, wenn sie das gebotene Gute benützen und richtig zubereiten.

Mit der Milchwirtschaft hängt auch die unerreichte Qualität des schweizerischen Kalbfleisches zusammen; aber auch die Mast der Rinder und Ochsen unserer hervorragenden schweizerischen Viehstände gibt ein besonders schmackhaftes Fleisch.

In den Früchten und Weinen verlangt jedes Land mit Recht, dass das einheimische Produkt vor-