Welche Esskultur hat die Schweiz? : Die Küchentür stand immer offen

Autor(en): **Engeler, Urs Paul**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **24 (1997)**

Heft 1

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-909737

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

Welche Esskultur hat die Schweiz?

Die Küchentür stand immer

Die nationale Schweizer Küche existiert nicht. Es gibt unzählige regionale Spezialitäten. Den Trend im Topf aber setzt das Ausland: An Herd und Tisch herrscht «Multikulti».

Wo, wenn nicht auf halbem Weg vom mondänen Gstaad zum abgelegenen Lauenensee, lebt die klassische helvetische Küche noch? Der Suchende findet in Lauenen tatsächlich eine «Rösti Factory» – und hat die Wahl zwischen Rösti mit Chili con carne, Röstipizza, Röstiburger und andern abenteuerlich-exotischen Kombinationen.

Viele herkömmliche Gerichte sind tot; der Multikulti-Teller auf der Basis einheimischer Produkte boomt. Doch aufgepasst: Eine eigenständige Schweizer Kochart hat es nie gegeben.

Rasche Anpassung hiess das Rezept seit dem Mittelalter, als die Landsknechte die ersten fremdländischen Rezepte heimbrachten und das Transitland fleissig alles kopierte, was Reisende an Kochmethoden und Speisen mit sich führten. Heute stellen in den Städten

*Urs Paul Engeler **

ausländische Spezialitäten-Restaurants wie Pizzerias oder mongolische Stuben bereits die Hälfte der Anbieter.

Die Schweiz existiert sicher nicht in der Küche. Es gibt zwar den Starkoch mit internationaler Anerkennung: Freddy Girardet. Doch der Meister und sein Nachfolger perfektionieren in Crissier ob Lausanne nicht Berner Platten, Basler Mehlsuppen, Suuri Gummeli (Kartoffeln an Essigsauce) oder Aargauer Rüebli-Torten, sondern die artifiziell-französische Gastronomie.

Es gibt sogar zwei Parlamentarier-Kochbücher. Doch beide Sammlungen von Rezepten (oder eher: von Ess- und Trinkideen) zeigen mehr die bescheidenen Möglichkeiten der Verfasser als den Stand der Kochkunst im Land. Schweizer Köche hatten nie einen Hof mit nationalen Figuren zu bekochen. Die Schweizer Küche findet auf dem Lande statt; jede Talschaft pflegt autonom ihre Spezialitäten.

Es gibt eine Speise, die als «Swiss musli» um die ganze Welt gegangen

Urs Paul Engeler ist Redaktor bei der «Weltwoche».

Rezept aus der Westschweiz

Waadtländer Papet nach der Zubereitung von Chez Pécoud, Hôtel de Ville, Grandcour

Zutaten für 4 Personen:

4 Waadtländer Leber- oder Kohlwürste
800 g Lauch
200 g Kartoffeln
3 dl Milch
30 g Butter
30 g Mehl
4 cl Apfelessig
Salz, Pfeffer

Die Lauchstengel waschen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Im Salzwasser blanchieren. Die Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel raffeln. Das Mehl in der zerlassenen Butter anschwitzen und in die Milch einrühren. Essig, Salz, Pfeffer, die geraffelten Kartoffeln und den blanchierten Lauch dazugeben. Auf kleinem Feuer eine Stunde köcheln. Am Ende der Kochzeit abschmecken. Die Würste an beiden Enden mit einem Zahnstocher einstechen und 40 Minuten lang in heissem Wasser ziehen lassen. Dazu passt ein Rotwein, z.B. Feu d'amour, Yvorne.

Küchenchef Gerald Ruchat. (Fotos: Georges Surdez)

offen

«Figugegl – Fondue isch guet und git e gueti Luune». (Foto: Jean-Jacques Ruchti)

ist. Allerdings darf auch das Bircher-müesli, Inbegriff der Rohkost-Raffel-Küche, nicht als gültiger Ausdruck der helvetischen Küche genommen werden. Dr. Bircher-Benner hat es nur zufällig in der Schweiz entwickelt und propagiert.

Die Schweizer Küche, so der Begriff überhaupt gebraucht werden darf, ist eine durch und durch regionale und eine ebensosehr internationale Veranstaltung. Das ist kein Widerspruch, sondern ihre grosse Stärke. Es gibt auf der Welt kein zweites Land, in dem so viele und so verschiedenartige Einflüsse auf die

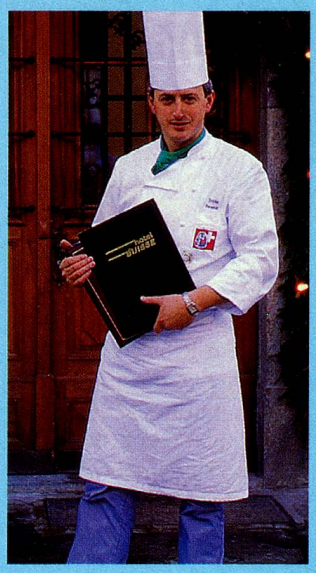
Rezept aus der romanischen Schweiz

Pizzoccheri Livio Tuena, Hotel Suisse, Poschiavo

Zutaten für 4 Personen:

350 g Buchweizenmehl
150 g Weissmehl
1 Ei
ca. 1 dl Wasser
1 Esslöffel Olivenöl
Salz
160 g Alpenkäse
80 g Parmesankäse
100 g Kartoffeln
100 g Krautstiel
Schwarzer Pfeffer
200 g Butter
1 Knoblauchzehe
4 Salbeiblätter

Das Buchweizenmehl und das Weissmehl mischen, Salz, Öl und Ei dazugeben. Das Ganze verrühren und lauwarmes Wasser hinzufügen, bis der Teig schön zart wird. Die Kartoffeln schälen, in 2 cm grosse Würfel schneiden, anschliessend in Salzwasser kochen. Den Krautstiel putzen und das weisse Blattgerippe in 3 cm grosse Stücke schneiden. Die grünen Blätter in grobe Stücke schneiden. Separat in Salzwasser kochen. Den Alpkäse in 1/2 cm grosse Stücke schneiden. Den Teig auf 2 mm auswallen. In 8 cm breite Stücke und anschliessend in 1/2 cm breite Nudeln schneiden. Die Pizzoccheri in reichlich Salzwasser kochen. Bei fast beendeter Kochzeit den Krautstiel und die bereits gekochten Kartoffeln hinzufügen. Die Pizzoccheri abgiessen und in eine feuerfeste Form geben. Abwechslungsweise mit einer Schicht Pizzoccheri und einer Schicht Alpkäse auffüllen. Mit Parmesankäse und schwarzem Pfeffer bestreuen (Pfeffermühle). Butterflocken, Knoblauch und Salbeiblätter darübergeben. Mit Mortadella aus dem Poschiavo, Salat und Veltliner La gatta, Triacca servieren.



Küchenchef Livio Tuena. (Fotos: Engadin Press)

Küche und auf die Talsitten eingewirkt haben wie in der Schweiz. Der Basler Gastro-Publizist Hanns U. Christen folgert denn auch, dass es bis vor kurzem fast nicht möglich gewesen sei, in irgend einem Schweizer Restaurant schlecht zu essen.

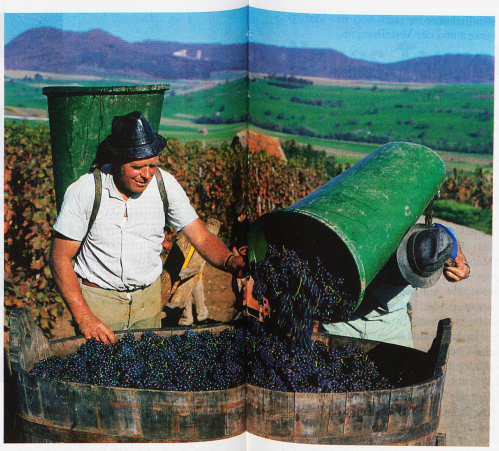
Immer wieder das gleiche

Gut schmeckte das Essen vielleicht darum, weil die Rezepte aus einem früher kärglichen Land gewachsen sind, das alle spärlich anfallenden Lebensmittel – möglichst ohne Abfall – verwerten musste, um zu überleben: Kartoffeln und abermals Kartoffeln, Obst frisch und gedörrt, Milch, Käse, Kastanien, Gerste und Innereien (in den berühmten Kuttelsuppen). Selbst die «Räbebappe» (ein Brei aus weissen Rüben) hielt sich, mit oder ohne Speck, bis vor wenigen Jahren als Alptraum der Kinder auf dem bürgerlichen Tisch.

Die Armut machte erfinderisch. Zu dem Wenigen, das man hatte, musste man sich mehr einfallen lassen, um wenigstens kleine Abwechslungen zu schaffen. Dieses Denken hielt sich in den vielen Schweizer Rezeptbüchern. Sie bemühen sich weniger, Kulturgut zu erhalten und Spezialitäten zu pflegen, sondern sind Anleitungen für den umsichtigen, sparsamen und fürsorglichen Haushalt. Die Eigenart der Schweizer Küche machen nicht bestimmte Gerichte und Kombinationen aus, sondern Eigenschaften wie gutbürgerlich, währschaft, günstig und gesund.

Identität durch Käse

Die wenigen nationalen Speisen entstanden erst aus der Not der Neuzeit: der Verwertung der Überschüsse der hochgesteuerten Landwirtschaft. Als der Käseberg wuchs, machten Marketing-Strategen die Neuenburger Delikatesse Fondue zum Menu für alle Schweizer. Nach einer erfolgreichen Werbekampagne stehen nun in fast jedem Haushalt Rechaud und Caquelon. Die Botschaft war typisch schweizerisch: «Figugegl – Fondue isch guet und git e gueti Luune»… ■



Winzer an der Arbeit: «Wümmet» (Weinlese) im Klettgau. (Foto: Max Baumann)

Der Schweizer Wein wird oft unterschätzt

Ein unbekanntes Juwel

Es genügt nicht, dass in Übersee kaum zwischen Schweiz und Schweden unterschieden wird, nein: Auch unsere Weine sind weitgehend unbekannt. Zu Unrecht.

Das erste umfassende Buch über den Schweizer Weinbau erschien 1996: «The surprising Wines of Switzerland» (Die überraschenden Weine der Schweiz) des kanadischen Diplomaten John C. Sloan. Das nur in Englisch erhältliche Buch trägt den treffenden Untertitel «Switzerland's best kept secret» (Das bestgehütete Geheimnis der Schweiz).

Tatsächlich fristet der Schweizer Wein mit einer Rebfläche von 15 000 Hektaren (Frankreich: 900 000 Hektaren) und einer Exportquote von rund einem Prozent international ein stief-

*Stefan Zenklusen **

mütterliches Dasein. Dass die Sorte Chasselas, weitherum als «neutral» verschrien, einen Anteil von 40 Prozent der Rebfläche für sich beansprucht, trägt zur allgemeinen Unterschätzung schweizerischen Weinbaupotentials bei.

Selbst das heimische Publikum scheint sich der vielfältigen Facetten

* Stefan Zenklusen ist Redaktor beim internationalen Weinmagazin Vinum.

Rezept aus der Deutschschweiz

«Chnöiblätze»: Fastnachtsküchlein nach Oskar Marti

400 g Mehl
3 Eier
20 g Zucker
60 g Kochbutter
1,3 cl Kirschwasser
2 el Rahm
Puderzucker zum Bestäuben
Ergibt etwa 16 Stück

In einer Schüssel das Mehl zu einem Ring formen. Die restlichen Zutaten gut verrühren und in die Mitte des Mehlrings geben. Das Ganze zu einem glatten Teig vermengen, in eine Klarsichtfolie einpacken und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig zu einer 3 cm dicken Wurst formen und in etwa 16 gleich lange Teile schneiden. Hauchdünn (0,75 mm) zu runden Plätzchen ausrollen, eventuell ausziehen. Die Plätzchen bei 170 Grad im schwimmenden Öl (z.B. Erdnussöl) ausbacken, auf Küchenkrepp austropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Oskar Marti, auch Chrüter Oski genannt, mit Fastnachtschüechli und dem von ihm empfohlenen süssen Weisswein Grain de Malice, Provins Valais, Wallis. (Foto: Jean-Jacques Ruchti)

Oskar Martis Rezept von den «Chnöiblätze» passt in die Jahreszeit, so wie alle Menues in seinem Restaurant. Wer in der «Moospinte» im bernischen Münchenbuchsee zu Gast ist, lernt eine Küche kennen, welche die jeweils aktuellen Gemüse, Früchte und Kräuter miteinander verbindet. Getrieben von Fantasie und Neugier, kreiert der 50jährige Wirt und Chefkoch so verrückte Gerichte wie Karotten-Orangen-Suppe mit Lebkuchengewürzen, Seeteufelragout an Anissauce und Aprikosen in Basilikum. Deshalb heisst er ja auch ganz einfach «Chrüter Oski», trotz seiner vielen Auszeichnungen, Publikationen und TV-Sendungen.

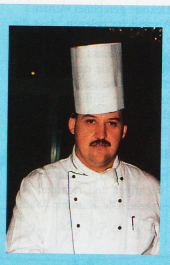
Rezept aus dem Tessin

Rindsschmorbraten mit Tessiner Merlot, La Palma au lac, Locarno

Zutaten für 10 Personen:

2,5 kg Rindsschulter gespickt
0,5 dl Erdnussöl
250 g Stangensellerie gebleicht
250 g grüner Lauch
250 g Zwiebeln
600 g Karotten
120 g Tomatenpurée
1 Liter Tessiner Merlot
1,5 Liter Wasser
1,5 Liter Braune Bratensauce
20 g getrocknete Steinpilze
80 g Bouillonpaste
Salz, Pfeffer, etwas Paprika

Das Fleisch würzen und kräftig anbraten, herausnehmen und in der gleichen Pfanne das Gemüse anrösten (den Lauch zuletzt beigeben, da er schnell verbrennt und bitter wird). Das Rösten ergibt die schön dunkle Farbe der Sauce und nimmt dem Pürée zugleich die Säure und Süsse, aber aufgepasst: Nicht verbrennen lassen, da es ansonst bitter schmeckt. Nun mit dem Rotwein ablöschen und zusammen mit dem Wasser und der Bratensauce bis zum Sirup einkochen, dann die Bouillonpaste beigeben. Fleisch und Steinpilze beifügen und zugedeckt langsam weichschmoren (Dauer ca. 2–3 Stunden). Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und die Sauce mit dem Pürierstab fein mixen. Gartest beim Fleisch: Fleischgabel ins Fleisch stecken, heben und leicht schütteln: Löst sich das Fleisch leicht von der Gabel, ist es gar. Sollte die Sauce zu dünn sein, bis zur gewünschten Dicke einkochen lassen. Achtung: Zuerst probieren, ob die Sauce nicht schon zu scharf ist, ansonsten mit einem Stärkemehl binden. Zu diesem Gericht serviert man am besten Polenta oder Kartoffelpürée und einen Merlot von Losone, Weingut Delea.



Küchenchef F. Müller. (Fotos: zvg)