Die Schweiz - eine kulinarische Ferieninsel

Autor(en): **Regenass, René**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **107 (1981)**

Heft 27

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-607076

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

René Regenass

Die Schweiz – eine kulinarische Ferieninsel

Die Schweiz ist in vieler Hinsicht eine Insel: geographisch, mitten in Europa gelegen, politisch als Land jahrhundertelangen Friedens, aber auch kulinarisch:

Wo sonst gibt es noch Rösti? Die Rösti, dieses herrliche Kartoffelgericht, gehört zur Schweiz wie der Stumpen und die Hosenträger zum Urschweizer.

Wo sonst gibt es noch Käse mit so vielen Löchern? Nur in der Schweiz. Erst diese Löcher machen den richtigen Schweizer Käse aus, wie der Käse aus der Schweiz im Ausland verallgemeinernd bezeichnet wird. Gemeint ist natürlich der urchige Emmentaler.

Wo sonst gibt es noch Zürcher Geschnetzeltes? Einzig in der Schweiz, und selbst die Basler essen dieses Gericht – und nicht einmal mit griesgrämigem Gesicht.

Als kulinarisches Greenhorn wird man selbst als Schweizer in der Schweiz stets von neuem überrascht, und erst recht die ausländischen Touristen. Es versteht sich, dass Wiener Schnitzel international sind, und Piccata milanese ist wie der Risotto nicht eine Tessiner Erfindung. Die lokale Küche macht die Überraschung. Ich könnte mir allerdings die Schweizer Küche noch erfinderischer, abwechslungsreicher vorstellen. Überhaupt: Warum wird eigentlich nie ein neues Rezept erfunden? Die meisten stammen noch aus Grossmutters Küche.

Diese Lücke zwischen Vergangenheit und Gegenwart gehört endlich geschlossen. So schlage ich, als Laie gewissermassen, ein paar Möglichkeiten vor, überlasse aber deren Prüfung den Kennern, den Küchenchefs und allen kleinen und grossen Köchen, die mit Bocuse wetteifern.

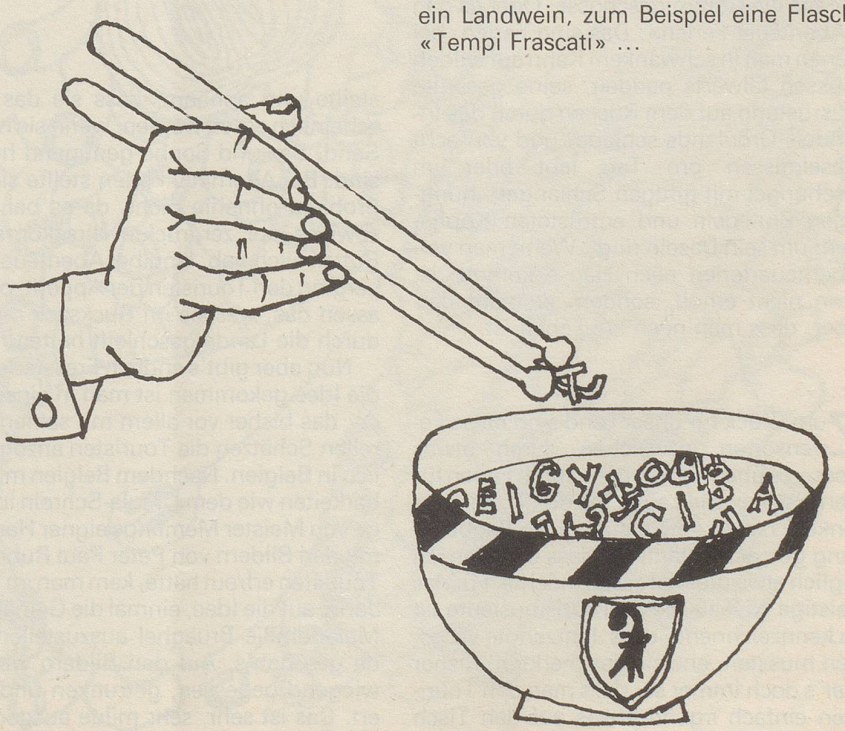
In Basel zum Beispiel vermisse ich den nahrhaften Lunch, der mundet, aber ohne grossen Aufwand gegessen und genossen werden kann. Diese Vorbedingung mache ich deshalb, weil die Basler Industrie nur dreiviertel Stunden Mittagspause hat. Wer also nicht die Kantine aufsuchen will, der muss sich rasch verpflegen können. Diesen Lunch stelle ich mir wie folgt vor:

Erst einmal eine Bouillon mit Buchstaben, Zahlen und Bruchstrichen aus Teig. So wird der Essende, Suppenlöffelnde daran erinnert, dass er in einer Stadt der Chemie lebt: beim Umrühren kann er mit einigem Geschick die schwimmenden Ingredienzien zu Formeln zusammenbringen, zum Beispiel Schwefelwasserstoff (H_2S). Anschliessend gibt es Humanistenfladen, eine Kombination von Gerstengrütze und verschiedenen Kräutern, gebacken wie eine Omelette. Die Grütze soll dem Essenden nicht nur den Magen füllen, sondern soll auch den Geist nähren und anregen. Der Humanistenfladen erinnert aber auch daran, dass die Humanisten des 16. Jahrhunderts nur Nahrung zu sich nahmen, um nicht zu verhungern. Das Studium war viel wichtiger. Dazu ein kräftiger Salat mit dem französischen – Basel liegt ja unmittelbar an der Grenze zu Frankreich – Namen «Salade mixte de partis», was übersetzt ungefähr heisst: Gemischter Parteiensalat.

Das entspricht einmal der Gegenwart und den Tatsachen. Dieser Salat muss jedoch, und das ist ein Vorteil für den Magen, gut gekaut werden, sonst stösst er noch nach Stunden auf. Handelt es sich um ein echtes Basler Nobelrestaurant, dann wäre eher der «Salade avarice» am Platz; der hat nichts mit Nice (Nizza) zu tun, sondern mit dem sprichwörtlichen Geiz der alteingesessenen, «besseren» Basler.

Zum Dessert nun schlage ich ein Eis vor, eine «Glace jeunesse». Sie ist mit Bittermandeln garniert und steinhart gefroren. Auf diese Weise werden die älteren Jahrgänge daran gemahnt, dass die Jugend sich nicht so leicht vereinnahmen lässt. Und wenn es manchem kalt den Rücken hinunterläuft – um so besser. Denn nach diesem frugalen Mahl beginnt ja wieder der Ernst des Alltags, wo die Welt grau und noch in Ordnung ist. Ein kleiner Rülpser beendet die Mahlzeit. Als Getränk wird ein herber Weisswein empfohlen, vorab der «Santa Chrischona».

Aber nicht nur in den Restaurants, auch in den schon erwähnten Kantinen sollte man sich endlich einmal etwas Neues einfallen lassen, auch dort gehört die Phantasie an die Macht!

Also nicht unentwegt ledersohlenharte Roastbeefs und als Zweitmenü die berüchtigten Vanillenudeln. Ebensowenig als dritte Variante Affenteller mit Äpfeln, Birnen und Birchermüesli, wie es den Schimpansen im Zoo vorgesetzt wird. Die Besucher aus dem Ausland würden sich glücklich schätzen, schon nach der ersten Sitzung oder nach der Firmenbesichtigung etwas echt Schweizerisches aufgetischt zu erhalten. Wiederum möchte ich einen Vorschlag wagen: Wie wär's mit einem «Eigenheimtopf»? Gegessen würde dieser wie eine Fondue, d.h. jeder langt mit der Gabel in den Topf und holt sich einen Happen heraus. Dem Inhalt des Eigenheimtopfes sind praktisch keine Grenzen gesetzt. Es können, damit das Gericht seinem Namen gerecht wird, ein Stück englischer Rasen und Teile von Ziersträuchern, Knospen von Magnolien usw. beigegeben werden. In der Direktionskantine darf es schon einmal etwas Kühneres sein, ich denke dabei an «Steak Bel-étage», gewürzt mit Cayennepfeffer. Das gibt wieder Schwung – hei, wie da die Bäuchlein wappen und die Beinchen flitzen!

An einem Freitag, wenn das Wochenende lockt, wäre meiner Meinung nach eine Piccata gewiss am Platz, jedoch ein bisschen abgewandelt und entsprechend dieser Variation «Piccata villanese» genannt, dazu als Abschied vom Ledersessel ein Landwein, zum Beispiel eine Flasche «Tempi Frascati» ...