

Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Band: - (1935)

Heft: 4

Artikel: Was die Schweizer essen

Autor: Schmid, Hans Rudolf

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-778833>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 31.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

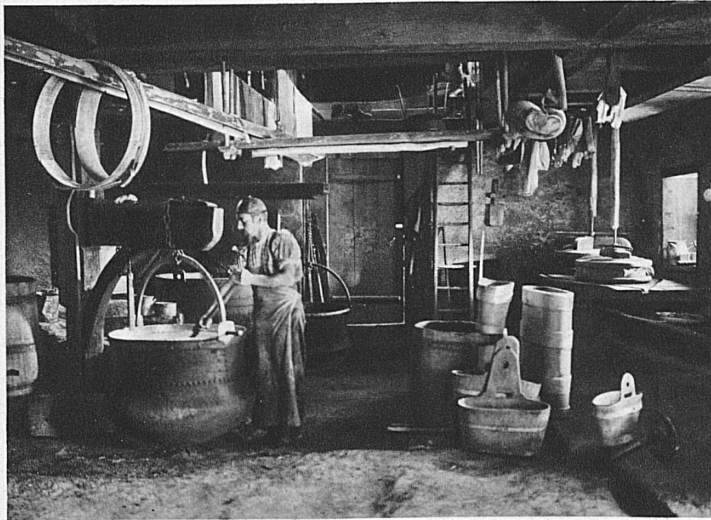
Was die Schweizer essen

Die Schweizer essen gern, viel und gut. Von den unvermeidlichen Ausnahmen abgesehen, darf dies ruhig behauptet werden. Das Klima der Hochebene und des Gebirges fördert die Esslust — in gewissen Gebirgstälern ist der Wolfshunger der Kurgäste sprichwörtlich — ausserdem ist die Schweiz ja von ihrem Ursprung her ein Bauernland, also bei Tische nicht zur Askese geneigt. « Man muss recht gegessen haben » ist nicht nur die Devise der Hausfrauen, sondern auch der Hotelköche. In Jeremias Gotthelfs kernigen Romanen wird oft seitenlang nichts anderes getan als gegessen, so dass man sich nicht verwundert, wenn dort einmal ein vorlauter Junge, der zum Zuschauen verurteilt ist, in das Gelage gefrässiger Gäste eingreift mit dem Ausruf: « Es düecht mi, sie hätten afe gnuet! »

Dem Baurischen verdankt der Schweizer den Sinn für das Währschafte, Echte, Solide — auch in der Ernährung. Dem Bauern ist ein Gericht von Spargeln und Poulet « Gschläck ». Dafür verdankt man ihm ungezählte nahrhafte Dinge, vom Käse bis zur Bernerplatte mit Sauerkraut, Zungenwurst, Siedefleisch und Kartoffeln, vom Appenzeller Pantli und den dicken Waadtländerwürsten bis zur Misolta im Puschlav (das sind ausgezeichnete Dauerwürste in Salamettiform), vom geräucherten Schinken des Talbauern bis zum luftgetrockneten Fleisch der Lenzerheide oder des Saastales. Diese Aufbewahrungsformen des Fleisches sind die altüberlieferten Vorläufer unserer Konserven. Es sind zumeist nicht eigentliche Gerichte, wenigstens nicht im heutigen Sinne.



Walliser Spargelernte



Simmentaler Alpküche mit dem Käsereigerät der Sennen



Ein Lager Bündner Beinwürste



Jedem wird sein Raclette-Anteil heiss vom Käselaub geschnitten



Unter kundiger Hand formen sich die rundlichen Dinge, die Beinwürste, und mit viel Sorgfalt wird gebunden



Weinlese bei Rivaz (Waadt)

Wenn diese wenigen Beispiele von alten Schweizer Spezialitäten etwas dartun können, dann sei es dies: dass es nämlich nicht nur Schweizerkäse, sondern ausserdem noch eine schweizerische Kochkunst und eine schweizerische Tafel gibt. Man darf sie freilich in den grossen Hotels kaum erwarten, wo die Gäste auf eine internationale Küche gedrillt sind — aber man kann sie im Restaurant bestellen, wo man à la carte zu Mittag isst. Man bekommt sie im Landgasthof, im kleinen Wirtshaus, wo Einheimische verkehren. Es hat seine Gründe, warum einige echte Schweizer Spezialitäten wie Bernerplatte oder Fondue nicht für besonders fein gelten; das Fondue z. B. ist imstande, den Käsegeruch in einem ganzen Hause zu verbreiten — da müssen die Hausbewohner schon darüber einig sein, dass ihnen der Käsegeruch angenehm ist. Andere Spezialitäten dagegen, wie das Bindenfleisch, findet man auf der Hors d'œuvre-Platte der allerfeinsten Hotels. Was den Käse betrifft, so ersieht man aus den alten Käsespeisen, dass er einmal die wichtigste Hauptnahrung gebildet hat, während er heute höchstens beim Frühstück noch eine Rolle spielt und beim Dessert einer gepflegten Speisenfolge. Ein Fondue als Mittagmahl ist aber nicht zu verachten. Der in einem Tonpfännchen mit Weisswein geschmolzene Käse wird mit Brot aufgetunkt, nachdem man den unter der Flamme stetsfort kochenden Brei tüchtig umgerührt und eine Prise Pfeffer und ein Budeli Kirsch zugesetzt hat. Aber zum Fondue gehört Wein, weisser Wein. Und so verschieden die Weine sind, so unterschiedlich sind auch die Käse, die dafür verwendet werden, in Neuenburg, in der Waadt, im Wallis. Die Raclette, das ist am offenen Feuer geschmolzener Käse, ist übrigens bei den Wallisern eine leckere feiertägliche Kost. Und da wir gleich beim Käse sind: es gibt neben den beiden Hauptarten, dem Emmentaler und dem Gruyère, noch etliche Dutzend andere, etwa im Jura den weichen Vacherin, im Tessin den steinharten Sbrinz, im Glarnerland den kräftigen, kräuterhaltigen, grünen Ziger.

« Croûte au fromage » nennt der Waadtländer seine Käseschnitten, die im Weisswein getränkt sind. Er macht noch mehr mit « croûte », mit dem gerösteten Brot: « Croûte aux morilles » und « Croûte aux chanterelles » sind Leckerbissen mit Schwämmen, die man am besten in der Waadt selbst verlangt. Aber am Genfersee wird auch niemand die Aufschrift « Friture » übersehen, die an jedem Wirtshaus prangt. Das sind kleine, gebackene Fische, die mit Haut und Haar verzehrt werden. Selbstverständlich gibt es überall Fische, wo es Wasser hat, nicht nur im Genfersee. Forellen gehören vielerorts zur feinen Mahlzeit, besonders in den Gasthöfen zu Stadt und Land, vor denen zur Essenszeit die Automobile reihenweise parkieren. Hat der Bodensee seine Felchen, so hat der Zugersee seine Rötel — die allerdings nur zur Winterszeit serviert werden. Wer aber an den Genfersee kommt, wird sich auch ein « filet de perche » nicht entgehen lassen dürfen. Man braucht, wenn man das Barschfilet verzehrt, die Unterhaltung bei Tisch nicht minutenlang stocken zu lassen, denn da läuft man nicht Gefahr, plötzlich den Stich einer Gräte im Zahnfleisch zu verspüren. Sind wir über die Suppe hinweggegangen, ohne von ihr zu kosten? Die Hafersuppe wird freilich kaum unter die gastronomischen Besonderheiten eingereiht werden dürfen, obschon sie vielleicht die wichtigste Kraftquelle der Vorfahren war. Da steht die Minestrone der Tessiner schon höher im Kurs, und mit ihr all die italienischen Gerichte, die schon längst über den Gotthard weit in die deutsche Schweiz vorgedrungen sind, wie Spaghetti, Risotto, Tagliatelli, Gnocchi, Ravioli, das Zucchette-Gemüse, der Zichoriensalat. Mais und Reis werden hier nicht mit Milch gekocht, wie viele Leute glauben. Wenn ich einem Tessinbesucher für den Frühling einen Rat geben darf, so möge er bei seiner nächsten Blütenfahrt an die südlichen Seen ausser dem brutzeligen « Pollo », dem Poulet, einmal « Capretto », Ziegenbraten bestellen. Die Tessiner verstehen dieses zarte Fleisch ausgezeichnet herzurichten. Zu all diesen Schwelgereien gehört ein Tropfen Wein — sofern man nicht auf das rohköstliche « Birchermüesli » eingeschworen und infolgedessen zumeist auch Alkoholgegner und Süssmosttrinker ist. Die Schweizer Landweine sind zu Unrecht als sauer verschrien. Man hat besonders in den letzten Jahren im Ausschank von gepflegtem Wein grosse Fortschritte gemacht, und die Erfolge sind nicht ausgeblieben. Die Nordschweizer, von Hallau bis zum Zürichsee, entbehren freilich einer gewissen kühlen Schärfe nicht; die Rheintaler und Herrschäftler sind schon wärmer, am schwersten und eindringlichsten ist der Burgunder der Schweiz, der Dôle, der Walliser Rotwein. Ihm zur Seite steht der helle, wärmende Fendant, stehen die spritzigen Bielersee- und Neuenburgerweine, an der Spitze der Schweizer Weissweine aber der süffige, glühende Lavaux vom Steilhang am Genfersee zwischen Lausanne und Montreux. Aber mit dieser kurzen Aufzählung ist die Schweizer Weinkarte noch lange nicht erschöpft, der Tessiner « Nostrano » gehört auch dazu; besonders die Walliser Erde ernährt so vielfältige Spielarten wie kaum ein anderes Weinland der Schweiz. Der Wanderer wird hier die berechtigte Frage einwerfen, wo man den besten Wein trinke. Das Rezept ist einfach: Dort, wo der Wein wächst. Doch ist die Kultur des Weins heute so weit fortgeschritten, dass man in jedem guten Hotel oder Restaurant zu Stadt und Land einen guten Tropfen verlangen darf.

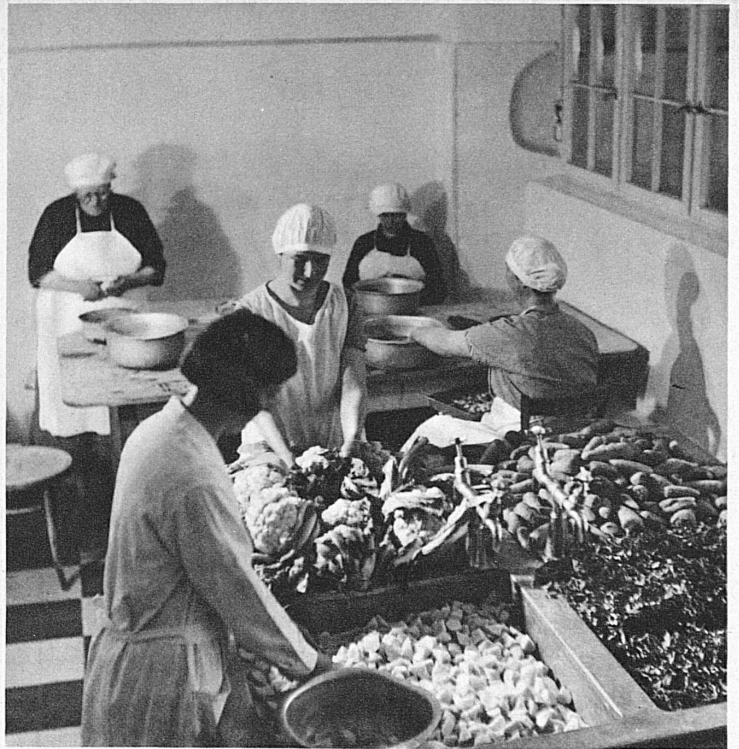


Meister und Lehrling bei der Kostprobe



Am Buffet

Man unterschätze den Dessert nicht! Im Emmental und im Freiburgerischen folgt auf ein geruhsames Sonntagsmahl stets ein umfangreicher Schlagrahmdessert, und es braucht schon ein Gläschen Zuger Kirsch zum schwarzen Kaffee, um der Ueppigkeit dieser Schlussgabe zu begegnen. Mannigfach und berühmt ist aber vor allem das Backwerk, das den Nachttisch ziert. Eine saftige Zuger Kirschtorte ist eine Gaumenlabung, ein Basler Leckerli, ein Berner Lebkuchen, ein Appenzeller Biber ist auch zum Tee bekömmlich, und für den Konfekt haben nicht nur die Schweizer Zuckerbäcker, sondern auch die Esser selbst eine beträchtliche Schwäche, von der Schokolade gar nicht zu reden. Und die Heidelbeeren von den Berghängen, die Erdbeeren aus der



Gemüse, Gemüse!

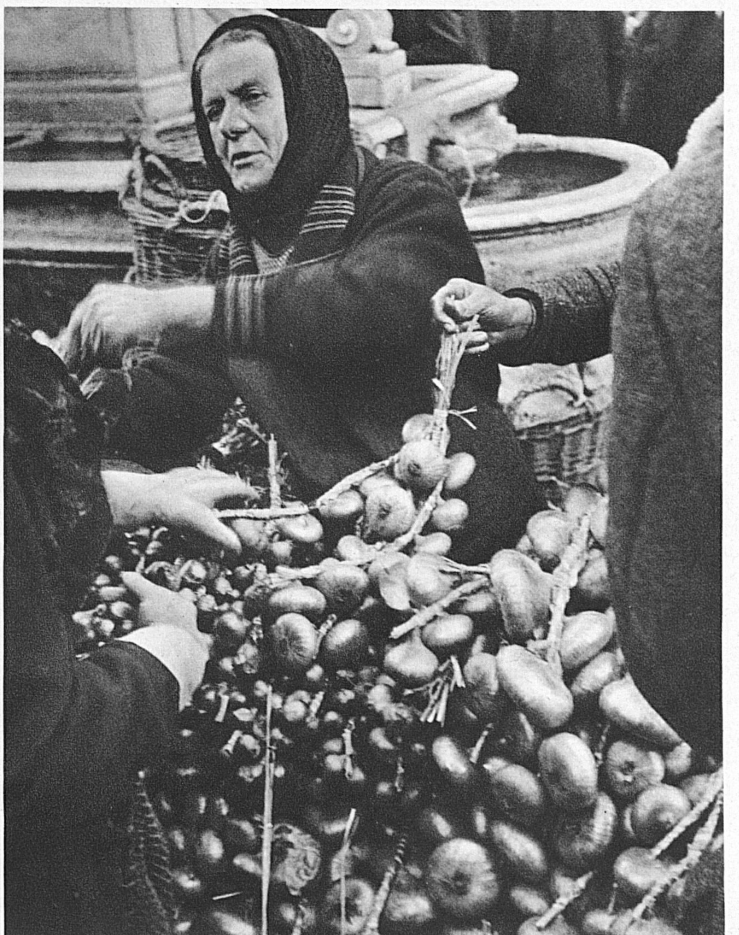
sandigen Tiefe des Rhonetals, die neben schmelzenden Spargeln aus der Frühlingserde spriessen? Die fruchtbare Erde reicht sie dem Menschen willig zum Genuss.

Die Schweizer Gastwirte haben schon vor hundert Jahren erkannt, dass die Begeisterung des Menschen sich nicht nur von den Schönheiten der Landschaft nährt. Schlanke Linie hin oder her, der Gast weiss eine aufmerksame Küche auch heute noch zu schätzen. Heute vielleicht mehr denn je; denn der gepflegte Tisch ist und bleibt ein täglicher Sorgenbrecher. Ist doch das tägliche Brot, sei es einfach oder reich, der einzige materielle Lebensgenuss, dessen man sich täglich mehrmals erfreuen kann, ohne seiner jemals überdrüssig zu werden.

Hans Rudolf Schmid.



Im Economat des Grand Hotels



« Zibelemärit » in Bern

Phot.: Müller, Nino, Wassow