Fach- und Kochkunstausstellung in Zug vom 17. August - 5. September 1935

Autor(en): **Büttiker, Clara**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **- (1935)**

Heft 8

PDF erstellt am: **01.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-778929

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

Das alte Städtchen Zug im Kirschenland

Fach- und Kochkunstausstellung in Zug

Vom 17. August — 5. September 1935

Gastronomie, auserwählte Kochkunst, ist nicht eine Errungenschaft der Gegenwart. Nie waren die Menschen den kulinarischen Genüssen abgeneigt, bei aller Ueppigkeit und Auserlesenheit der Speisen wurde aber auch ihre Zweckmässigkeit und Bekömmlichkeit nie ausser acht gelassen.

Der Mensch soll die Seele, den Geist und den Körper in gleicher Weise nähren und in jeder Beziehung ein Feinschmecker sein. Doch die Harmonie des Geistes und der Seele entspringt in erster Linie dem körperlichen Wohlbefinden, das wiederum mit der richtigen Ernährung im engsten Zusammenhang steht. Es ist eine alte, aber immer wieder neue Weisheit, dass die Gesundheit eines Volkes in den Händen der Hausfrau liegt.

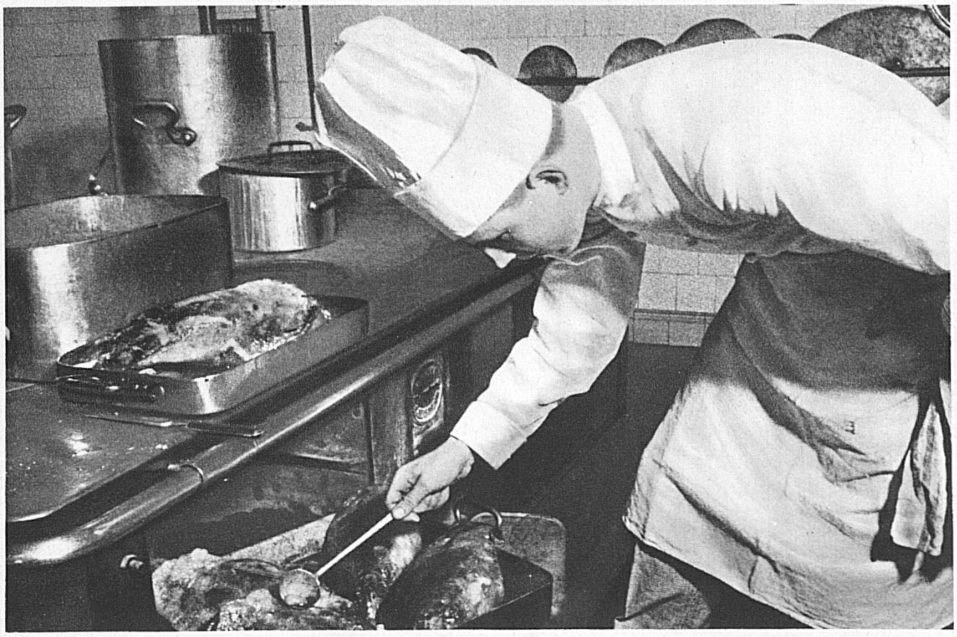
Der Kultur des Kochens muss man wie jeder andern Kultur immer wieder von neuem dienen. Die Jahreszeiten mit ihren verschiedenartigen, bald reichen, bald kärglichen Gaben, die veränderten Lebensbedingungen und die fortschreitende Ernährungslehre erfordern immer wieder eine neue Einstellung. Es hat also einen guten Sinn, wenn von Zeit zu Zeit Fach- und Kochkunstausstellungen ein grosses Publikum orientieren und sich daran Köche und Wirte gleichermassen beteiligen. Leute vom Fach zeigen das Raffinement der grossen Küche. Die Kulissen, die im Restaurant oder im Hotel vor der Vielfältigkeit der Speisekarte stehen, sind weggezogen, und es ist jedermann der Einblick in das geheime Zauberreich der edlen Kunst gewährt. Hausfrauen, Köche und Gastwirte haben den Wunsch, sich neue Fertigkeiten anzueignen. Da ist denn die Fach- und Kochkunstausstellung im schönen Zugerland eine willkommene Gelegenheit, sich neue Anregungen geben zu lassen.

Die Küche ist ein einzigartiges und wichtiges Reich. Wer der Kochkunst dient, ist Hüter des unverdorbenen Magens, der guten Laune. Ihm muss man unbedingtes Vertrauen entgegenbringen können. Die schönsten, aber auch unliebsame Ueberraschungen kann er uns bereiten. Mit Fingerspitzenkünsten erreicht der gewiegte Koch jene letzte Vollkommenheit, die wir immer wieder bestaunen. Das Rätsel der Zubereitung wundersamer Salate, pikanter Saucen, zarter Beefsteaks, kurz und doch weich gebratener Hähnchen möchte manche Hausfrau gar zu gern kennen.

Nun, an dieser Ausstellung wird Ihr Können grosse Bereicherung erfahren; denn das Zuschauen geht über das beste Rezept. Selbstverständlich wird auch rationell, mit schweizerischen Produkten und mit dem neuesten und geeignetsten Handwerkszeug gekocht. Sorgfalt ist wesentlich zur Bereitung des einfachsten und des üppigsten Mahles. Der Sinn für Qualität ist bei den Meistern der Kochkunst geschärft. Eine reiche Warenauslese vermittelt eine prächtige Warenkunde. Kochen ist eine Sache des Gefühls, der Phantasie, des Verstandes und der Beobachtung. Zur Erlangung der Meisterschaft sind auch theoretische Kenntnisse nötig.

Dass die Liebe durch den Magen geht, wird nur verächtlich finden, wer nicht weiss, welche Liebe und Sorgfalt das Kochen verlangt. In einer Zeit, die an Sorgen reich ist, die täglichen und notwendigen Genüsse des Lebens untadelig und vollkommen zu gestalten, ist eine der sorgenlindernden Aufgaben der Frau.

Clara Büttiker.



In der Hotelierschule Cour-Lausanne