Innerschweizerische Gastronomie

Autor(en): **Hess, Leopold**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **27 (1954)**

Heft 7

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-777143

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

Es wäre leicht überheblich, wollte man von einer «Küche der Innerschweiz» reden. Man hat beinahe Mühe, ein gutes Nationalteam spezifischer alter Schweizer Gerichte zusammenzustellen, das Anspruch auf internationale Geltung haben könnte. Gewiß gibt es regionale Küchenspezialitäten, die typisch schweizerischer Herkunft sind. Die ursprüngliche bürgerliche Kost wurde mit dem Aufkommen des Fremden- und Touristenverkehrs zwar stark bereichert aber auch internationalisiert. Es waren die Gäste selbst, die uns über die von ihnen gewünschten Speisefolgen unterrichteten. Und es kamen die Köche und Küchenmeister aus allen Ländern, vor allem die berufskundigen Franzosen. Sie haben es fertiggebracht, daß ihre Muttersprache nicht nur offizielles Idiom für den diplomatischen Verkehr blieb, sondern auch für den Küchenbetrieb maßgebend wurde.

Für unser kleines Binnenland ist es von jeher ein Nachteil gewesen, an die tausend Kilometer vom Meer, dem unerschöpflichen, lebendigen Speisereservoir, entfernt zu liegen. Es brauchte den, vor rund 100 Jahren eingeführten Eisenbahnverkehr, um uns die vielfältigen Gemüse, Früchte und Lebensmittel des Südens näher zu bringen. So ist es zu erklären, daß die Tomaten erst um die letzte Jahrhundertwende auch in der einfachen bürgerlichen Küche Eingang fanden, während dann in der Folge Spargeln, Artischocken und Zucchettis unsere Speisekarte bereicherten. Um aber eine duftende «Bouillabaisse» oder einen «Sole d'Ostende» mit vollendet frischem Meergeschmack auf dem Teller zu haben, bedurfte es der heutigen, gekühlten Luftfrachter. Deren technischer Leistung verdanken die Schweizer Köche ein gut Teil ihrer Entwicklungsmöglichkeiten zur unbestrittenen Meisterschaft in der Kochkunst.

Gewiß haben sich die urhelvetischen Bergbewohner schon vor tausend Jahren gut ernährt. Mit einem halben Magerkäse und einem mehrpfündigen Schwarzbrot im Habersack, schlugen sie sich wochenlang bei vielerlei Händeln herum und sind dann, meistens siegreich aber etwas abgemagert und hungrig, zum heimischen Melkstuhl zurückgekehrt. Hauptnahrung waren Milch und Milchprodukte. Aber auch das luftgetrocknete Rindfleisch kannte man in den Höhenlagen. Die guten Stücke der Sau und die Würste wurden ins Kamin gehängt; Schaf-, Ziegen- und Gemsfleisch gepökelt oder in eine Weinessigbrühe gelegt. Hirsebrei und Habermus waren für Generationen die übliche Volksnahrung, und die Milchsuppe wurde lange vor der Schlacht bei Kappel als bekömmliche Kollektivmahlzeit aufgetischt.

So um die Mitte des vorigen Jahrhunderts kamen die Milch- und Molkenkuren stark in Schwang, in romantisch-idyllischer Zeit.

Vegetarische Kost war beim einfachen Bergvolk vorherrschend, wo man die Kühe lieber melkte als metzgete. Zu den typischen innerschweizerischen Tafelgerichten zählten die «Schnitz und Härdöpfel», die auch in der Ostschweiz unter der Bezeichnung «Schnitz und Drunder» bekannt sind. Ein Leibgericht der Länder mit großer Dauerwirkung ist die schlegeldicke «Kässuppe», das «Cholermues», der Schwyzer «Hafen-Chabis», die Luzerner «Chügelipastete» und der «Polentakuchen».

Während die Landleute sich mit einer bescheidenen Hausmannskost, die wenig Abwechslung bot, begnügten, kannten die «Gnädigen Herren und Oberen», die «Herren Tagsatzungsabgeordneten» und «Ritter in fremden Diensten», vor allem auch die Klosterköche schon erlesenere Tafelfreuden. Sie besaßen Rezepte für die kunstgerechte Zubereitung von Wild und Geflügel, die Benediktiner von Einsiedeln und Engelberg; und die Kapuziner von Luzern, Stans und Zug behaupten heute noch, daß die besten Schnecken der Welt in ihren Pfannen brutzeln. Der Reisebericht eines Unbekannten vor zweihundert Jahren über seinen Besuch und die Bewirtung im Kloster Engelberg lautet: *Um acht Uhr ging man abends zu Tafel. Es stehen immer zwei große, hier verfertigte Kässtücke auf dem Tisch. Die gehen einige mal herum, und man hat die Gewohnheit, davon auf die Suppe und zu verschiedenen Speisen abzuschneiden. Dann folgt ein Stücklein Rindfleisch, dann frikasiertes Kalbfleisch, dann einige Bytrachten und Gemüs, dann ein Gemsschlegel und Pernice, Schneehühner und dergleichen als Gebratenes. Der Nachtisch besteht aus drei oder viererlei Käs, Zieger, frischem Butter, Honig und anstatt des Konfektes gute Früchte, die hier sehr teuer zu stehen kommen, weil nichts dergleichen in dem Thal wachset. Man trinket des feinsten italienischen Weines.*

Ein handgeschriebenes Rezept aus gleicher Zeit verrät uns die Herstellung der besonders um die Fastnachtszeit in Luzern beliebten «Chügelipastete», die man andernorts als «Bouchée à la reine» ansprechen könnte. Nach der folgenden Zusammenstellung ergibt sich aber doch ein «fürnehmeres» Gericht.

Kügelein-Pastete! / verschneidet ein rohes Stücklein von einer Kalbsbrust, wie zu einem Voressen / setzt es mit Wasser und Salz über's Feuer und verschaumet es / hackt indessen Zitronenschelfen, Schalotten, Peterlein, Muskatnuß und Pfeffer / laßt dies mit dem Fleisch kochen, so daß wohl noch ein Glas voll Brühe vorhanden ist / dann wird das Fleisch besonders in einem Geschirr angerichtet / und so die Brühe / Auf dies hacket rohes Kalbfleisch fein / vermischt es mit Speck oder Nierenfette, Schalotten, Peterlein, Muskatnuß und Salz / macht es mit einem Ei an und formiert Kügelein daraus / Der Pastetenkorb ist vorbereitet / man legt das Fleisch mit den Kügelein hinein, nebst Stücklein frischen Anken, Muskatnuß, Zitronen, abgezogen Mandlen und eingeweichte Weinbeeren / bestreicht den Pastetenboden und Rand ringsum mit einem Ei / deckt die Torte zu / garniert sie mit dem Überdeckel von spanischem Teig / (Blätterteig) drücket ihn auswendig am Rand fest zusammen / schneidet den Teig ringsum gleich ab / formiert einen Ranft (Bordure) darum und bestreichet ihn mit Ei / ist sie gebacken, so schneidet man oben ein rundes Loch hinein / schüttet durch einen Trachter (Trichter) das Gelbe von zwei Eiern, gut verklopfet und obbemeldte Brühe darein / nebst einem Stücklein frischen Anken.

Spezialitäten der Innerschweiz? Es gibt sie also doch, auch heute noch. Unversehens kann man auf dem Landgebiet ein Gericht vorgesetzt erhalten, ob dem man stutzig wird und gestehen muß, daß es gut, ja sehr gut ist. Als Süßwasserfische dürften die «Sempacher Balchen» im ersten Rang stehen und die kleinen «Zuger Röteli» – fritte oder an einer Kräuterbuttersauce – bedeuten für mich das delikateste Fischgericht der Welt. Als Gebäck kommt wiederum die «Zuger Kirschtorte» zu Siegerehren. Bodenständig, gut und für jede Börse erschwinglich, sind die Luzerner «Lebkuchen» und «Birnweggen», die in der ganzen Zentralschweiz bekannten «Kneublätz», «Traufteli», und «Hirzenhörndli»; die mastigen «Zigerchrapfen», die Einsiedler «Holenbänzen» oder «Häliböck» und die, zwar steinharten, aber unübertrefflich mundigen «Willisauer Ringli». Da neben dem Berner Oberland die Zentralschweiz, das Gelände um den Vierwaldstättersee, zum frühesten Tummelplatz der Reisefrohen und Erlebnishungrigen unserer Heimat ausersehen war, ist es zu verstehen, daß auch ihre Hotels und Gaststätten sich auf die Gäste und ihre Tafelliebhabereien einzuspielen hatten. Wer aber der Versuchung nicht widerstehen kann, eine Nase voll Back- und Bratenduft einzufangen, wie er aus der guten Herrenküche schon vor dreihundert Jahren schwelte, der wird heute noch befriedigt werden; er muß sich nur geruhsam und freundlich im Lande umsehen, den alten Wagenspuren und Wirtshausschildern nachgehen.

Leopold Heß

In der Sennhütte, 16. Jahrhundert – Dans la cabane des pâtres, XVIe siècle

Die Holzschnitte im Text dieses Heftes sind der «Schweizer Chronik» von Johannes Stumpf, 16. Jahrhundert, entnommen – Les bois de cet opuscule sont tirés de la «Chronique suisse» de Johannes Stumpf, XVIe siècle

Die Landleüt Heluetiæ habēd dreyerley gewerb / etlich den Ackerbauw / vnd das ist der gröste teil: die anderen bauwend den weyn: die dritten / deren auch gar vil ist / vmb alle gebirg erneerend sich allein des vychs / des sy so vil habend / das nit die weyber allein / sonder starcke menner vnd knecht die küy melckend / käß vñ ziger machend. Die werdend genennt Sennen / jre wonungen vnd werckstatt Señhütten / ꝛc. Herum̃ der merteil käß vñ schmaltz zůbereitet werdēd / darzů kein frauwen hand kumpt / ꝛc.

Alle stend in Heluetia sind zum krieg geschickt / der Edelmann / Burger vñ Paur / auch die Priester