

Zeitschrift: Aarauer Neujahrsblätter

Herausgeber: Ortsbürgergemeinde Aarau

Band: 81 (2007)

Artikel: "Um fliegen zu können, brauche ich einen Boden!" : Susanne Vögelis Koch- und Tafelkultur

Autor: Dul-Lüthi, Susanne

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-559350>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

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

Susanne Dul-Lüthi

«Um fliegen zu können, brauche ich einen Boden!» Susanne Vögeli's Koch- und Tafelkultur

Wo die berühmte Aarauer Firma Kern früher Zirkel, Feldstecher und Vermessungsinstrumente produzierte, liessen sich nach und nach 70 grosse und kleine Unternehmen nieder. In der ehemaligen Kern-Kantine bietet Susanne Vögeli seit 14 Jahren Koch- und Tafelrunden an.

Wie ist es in einer Zeit, in der viele den Zerfall der Esskultur anprangern und diesen als Zeichen des gesellschaftlichen Untergangs deuten, möglich, Esskultur zu zelebrieren? Regelmässig wird in den Räumen der ehemaligen Kern-Kantine gemeinsam zubereitet, angerichtet, gegessen und die Geselligkeit gepflegt. Was aber bringt Leute dazu, sich eine Kochschürze umzubinden, selbst hinter den Herd zu stehen, um gemeinsam ein mehrgängiges Menü zuzubereiten und dieses anschliessend an der festlich gedeckten Tafel zu geniessen?

Kochen und Essen bedeutet nicht für alle dasselbe

Noch nie wurde so viel über das Essen geredet wie heute. Täglich erscheinen Kochbücher, flimmern Kochsendungen über den Bildschirm und kommentieren Gastroexpertinnen und -experten ihren Besuch in einem Lokal.

Kochen und Essen bedeutet nicht für alle dasselbe. Mit dem Wandel der traditionellen Geschlechterrollen, der Arbeitsteilung und der steigenden beruflichen Belastung wurde das Kochen für viele zu einer zusätzlichen Belastung. Vor allem bei

jüngeren Leuten hat sich der Schnellimbiss durchgesetzt. Für einen Dritt der Bevölkerung spielt die Gesundheit beim Essen kaum eine Rolle. Doch neben dem Fastfood- entwickelte sich auch

So wurde das Kochen von etwas Selbstverständlichem zu einem sinnlichen Erlebnis.

der Slowfood-Trend. Vor allem bei älteren, aber auch generell bei besser gestellten Menschen scheint sich ein verstärktes Gesundheitsbewusstsein durchzusetzen. Für diese bietet das Kochen eine Chance zur Entspannung, zur Selbstverwirklichung und zur Kreativität. So wurde das Kochen von etwas Selbstverständlichem zu einem sinnlichen Erlebnis. Das genussvolle Zelebrieren von Konsum, Freizeit und Lebensstil ist beliebter denn je.

Eine solche «Oase» hat Susanne Vögeli aufgebaut, heute ist sie aus dem soziokulturellen Leben der Stadt Aarau nicht mehr wegzudenken. Wer bei ihr im Cookuk kocht, darf sich beim Zubereiten der Speisen Zeit lassen. Alles, was auf den Tisch

kommt, wird, wenn möglich, mit regionalen und saisonalen Produkten frisch zubereitet. «Zu einem exklusiven Essen gehört die frische Zubereitung und die Kombination der Aromen», sagt Susanne Vögeli.

«Bei den Kochanlässen soll das Gemeinschaftserlebnis im Vordergrund stehen», sagt Vögeli. «Beim gemeinsamen Kochen steigt der Stimmungspegel, und Geselligkeit und Kochkunst laufen so Hand in Hand.» Nicht überall wäre dieses Konzept erfolgreich. Eine Ungarin, die im Cookuk zu Besuch war, meinte, dass in ihrer Heimat das gemeinsame Kochen, Essen und Feiern etwas so Selbstverständliches sei, dass keine Nachfrage nach einem solchen Angebot bestünde. Das gemeinsame Essen entwickle sich in Ungarn meist aus dem Beisammensein von Freunden und Bekannten und nicht umgekehrt. In unseren Breitengraden ist der Hang zur perfekten Komposition eines Menüs und dessen Präsentation oft ein Einladungskiller. Die Gastgeber setzen sich selbst unter Druck und geben diese Aufgabe gern an eine aussenstehende Person ab.

Auf Umwegen zum Ziel

Susanne Vögeli wuchs mit drei Geschwistern in Wohlen auf. Schon als Kind habe sie es genossen, wenn Besuch erwartet wurde und üppig aufgetischt werden konnte. Ihre Mutter, eine gelernte Köchin, beherrschte ihr Metier. Die Küche war unbestritten «ihr Revier». So nutzte Susanne Vögeli die Zeit, wenn die Mutter ausser Haus war, um mit Süssem zu experimentieren. An ihren ersten Versuch mit «Nidelzältli» kann sie sich noch gut erinnern.

Lange habe sie überhaupt nicht gewusst, was sie werden wollte. Nicht im Entferntesten hätte sie daran gedacht, Köchin oder Hauswirtschaftslehrerin zu werden. Auf Vorschlag des Berufsberaters lernte sie zuerst den Beruf der Drogistin und verliess schon mit 17 Jahren ihr Elternhaus. «Ich

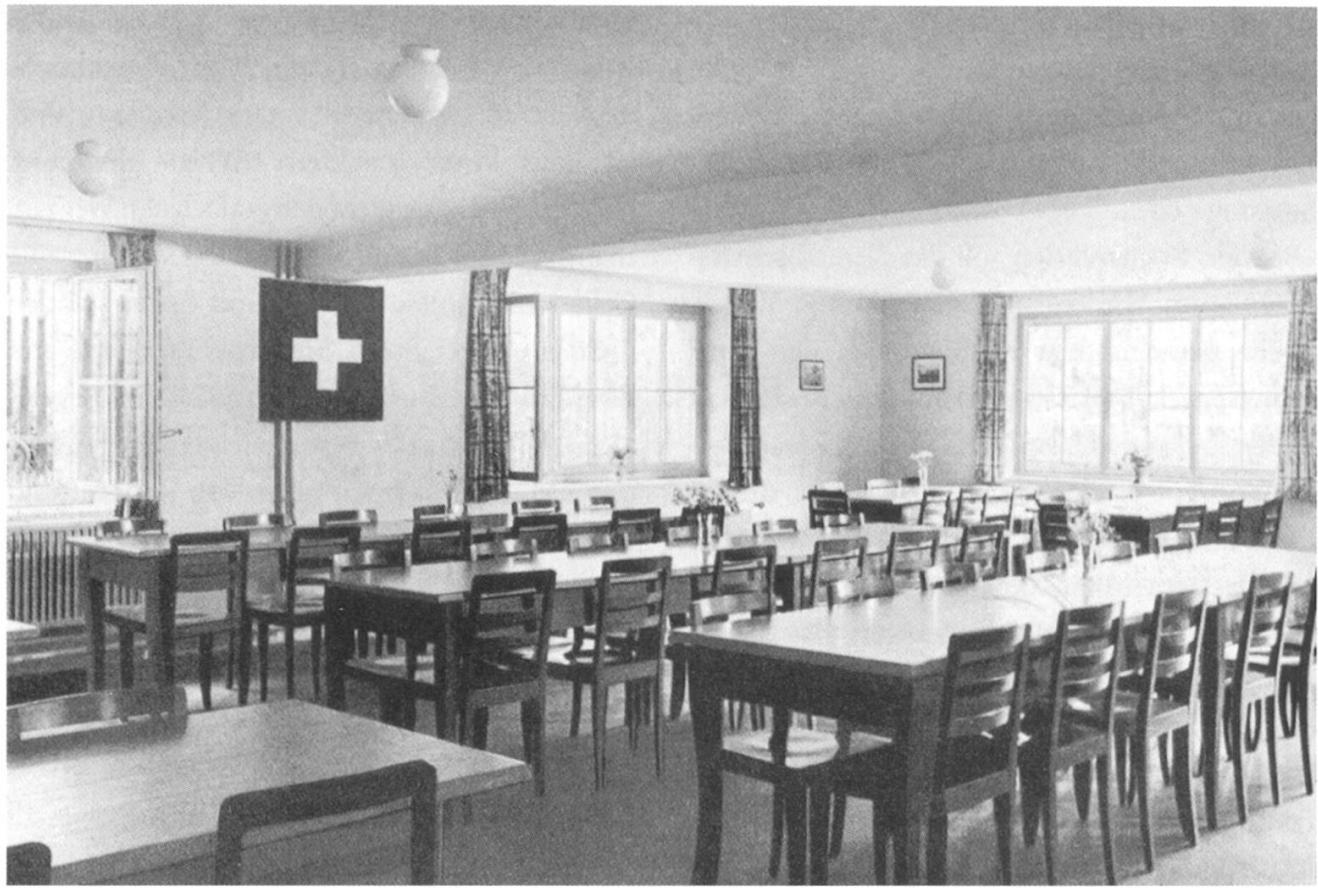
hatte schon damals meine eigenen Vorstellungen, wusste aber auch, dass ich mich nicht nur auflehnen konnte, sondern selbst tätig werden musste, wenn ich etwas verändern wollte.» Mit dieser Haltung schlug sie nicht den einfachsten Weg ein. In ihren ersten Berufsjahren musste sie mit wenig Geld auskommen. Kochen und Essen standen nicht an erster Stelle. Sie experimentierte mit ihrer Ernährung und hielt sich an strenge Regeln. «Ich strich das Lustvolle von meinem Speisezettel und ernährte mich vor allem von Rohkost und Knäckebrot», erinnert sie sich.

Nach ein paar Berufsjahren als Drogistin absolvierte sie das Hauswirtschaftslehrerinnen-Seminar in Brugg. Sie, die Spätberufene, war eine kri-

Als sie in den Räumen der Kern-Kantine einen Ort gefunden hatte, der ihren Erwartungen entsprach, stand dem Aufbau eines eigenen Kochunternehmens nichts mehr im Weg.

tische Seminaristin, die Inhalte hinterfragte. Nach dem Abschluss ihrer Ausbildung unterrichtete sie an den Frauenfachschulen in Aarau und Zürich und erteilte am Abend Kochkurse; vorgeschrrieben nach biederem Muster altbewährter «Kochkunst» für Hausfrauen. Bei diesem beruflichen Engagement blieb immer ein Unbehagen zurück; das berufliche Umfeld stimmte nicht. Auf der Suche nach einem neuen Weg besuchte sie auch die Lehramtsschule, hatte dort aber einen Sonderstatus, da der Besuch dieser Kurse für Hauswirtschaftslehrerinnen vom Kanton nicht berappt wurde.

Als sie in den Räumen der Kern-Kantine einen Ort gefunden hatte, der ihren Erwartungen entsprach, stand dem Aufbau eines eigenen Kochunternehmens nichts mehr im Weg. 1994 wagte sie unter dem Firmennamen «Cookuk» den Sprung



in die Selbständigkeit und gab ihre Anstellungen auf. Weil sie neben den Kochkursen auch immer häufiger selbst für Gäste anrichtete, absolvierte sie die Schweizerische Wirtefachschule in Unterentfelden, um die gesetzlichen Auflagen zu erfüllen. Was aber steckt hinter dem Namen «Cookuk»? In dieser Wortneuschöpfung klingen zwei Wörter mit: Das englische Wort für Kochen und für den Kuckuck, der auf den Namen der Firmeninhaberin anspielt. Den Namen «Cookuk» verbindet Susanne Vögeli aber auch mit dem bekannten Lied, das diesem Vogel gewidmet ist und bei ihr Kindheitserinnerungen wachruft. Der Name hat sich bewährt, weil er einen guten Wiedererkennungseffekt hat und witzig, originell, unkompliziert und unkonventionell daherkommt. So hat sich das Unternehmen in den 14 Jahren seines Bestehens zwar verändert und entwickelt – der Name aber ist geblieben.

«Räume, die mich emotional ansprechen»

Susanne Vögeli tischte in Aarau schon an den verschiedensten Orten auf, denn sie liebt es, deren Atmosphäre aufzunehmen und sich zu Menüzusammenstellungen inspirieren zu lassen. Sie ist davon überzeugt, dass der Ort auch einen Einfluss auf die Kommunikationskultur ausübt. «Die gleichen Menschen begegnen sich an verschiedenen Orten unterschiedlich.»

In Aarau erprobte sie diese Wechselwirkung zwischen Räumlichkeit, Menüzusammenstellung und Gästen an verschiedenen Orten. «Nicht jede Räumlichkeit erfüllte meine Erwartungen», sagt sie rückblickend. Zwei Sommer lang erweckte sie die Mühle am Schlösslirain aus ihrem Dornröschenschlaf. Das «Moulin bleu» zeigte, dass auch ein Ort ausserhalb der stark frequentierten Zone eine Chance hat, wenn er eine Atmosphäre bietet

und das Angebot darauf abgestimmt ist. Bevor das «Café littéraire» institutionalisiert wurde, machte Susanne Vögeli den schlichten Innenraum und die neue Terrasse der Stadtbibliothek während des Sommers zu einem gesellschaftlichen Treffpunkt. Im «Casino au parc» kam beim Genuss der verschiedenen Buffets sogar bei den Daheimgebliebenen Ferienstimmung auf. Auch im mittelalterlichen Oberturm wurde aufgetischt. Während der Wintermonate besetzte sie den «Tower» und bekochte ihre Gäste im Bürgerstübli des Schützenvereins. «Es war nicht einfach, diesen eher dunklen Raum aufzuhellen, und auch die strenge Sitzordnung war für die Atmosphäre nicht gerade förderlich», meint sie. Sogar in den Räumen der Glockengiesserei Rüetschy machte sie schon Station. «Vielleicht ist es hier das Gegensätzliche, das den Reiz ausmacht. Auf der einen Seite die Werkhalle, die noch heute benutzt wird, auf der anderen Seite die weiss gedeckten und festlich dekorierten Tische.» Orte, die sonst der Öffentlichkeit nur beschränkt zugänglich sind, werden zu Begegnungsorten gemacht. Doch nicht jede Raumumnutzung ist nachvollziehbar und sinnig. So treibt der Wunsch nach Exklusivität oft auch seltsame Blüten.

Bevor sie in den Räumen der Firma Kern auf die ehemalige Kantine stiess, sah sich Susanne Vögeli verschiedene Lokale an, deren Miete entweder zu hoch war oder deren Infrastruktur Investitionen nötig gemacht hätte, die ihre finanziellen Möglichkeiten bei weitem überstiegen. Von den Räumen, die ihr für die Umsetzung ihrer Pläne ideal erschienen, hatte sie eine fixe Vorstellung. «Als ich die Räumlichkeiten der Firmenkantine betrat, wusste ich, dass ich hier richtig bin!», erinnert sie sich.

Wer heute durch den Eingang D an der Schachenallee 29 tritt, findet an einer Seitentür im Entree die Aufschrift «COOKUK». Ein schmaler Gang führt in eine geräumige Küchenwerkstatt

1/2 Der Aufenthaltsraum der Kern-Kantine einst (1944) und jetzt (2006).



mit stimmungsvollem Gastraum und angrenzendem Garten. Schon beim Betreten des Raums macht sich eine erwartungsvolle Stimmung breit. An den Tischen ist aufgetischt, und eine passende, aber nicht zu üppige Dekoration trägt die Handschrift der Gastgeberin. Hie und da finden im Cookuk auch Lesungen oder Konzerte statt, die zum Thema des Kochabends passen und die Atmosphäre bereichern.

Ein neutrales, aber intimes Terrain

Susanne Vögeli ist immer auf der Suche nach Neuem. So wurde während der 14 Jahre ihres Wirkens auf dem Kern-Areal der Raum bereits dreimal umgestaltet. Den ersten Umbau realisierte sie mit ihrem Schwager, dem Architekten Ruedi Dietiker aus Lauffohr. Beim zweiten Umbau 2003 wurde der Raum von Jörg Boner und Chalé 5 umgestaltet. Die Infrastruktur wurde den Bedürfnissen angepasst und ein Raum geschaffen, der nicht nur ihre Ansprüche an das Zweckmässige, sondern auch an das Gestalterische erfüllte. So entwickelte sich mit der Zeit eine Kombination aus Kochschule, Restaurant und

So entwickelte sich mit der Zeit eine Kombination aus Kochschule, Restaurant und Schulungsort in sehr gediегener Umgebung.

Schulungsort in sehr gediегener Umgebung. Beim dritten Umbau 2006 wurde ein zusätzlicher Raum ausgebaut, der erlaubt, dass an einem Abend auch zwei Gruppen parallel kochen und essen können.

Weit herum bekannt ist auch die Möglichkeit, die Räumlichkeiten des Cookuk und deren Infrastruktur zu mieten, um private Feste zu feiern. Es ist ein Treffpunkt von ganz besonderer Art, denn

³ Auch Männer wollen kochen lernen..

hier trifft man sich auf neutralem, aber doch intimem Terrain. Die Auftraggeber treten als Gastgeber auf, übergeben aber die Verantwortung für den Einkauf, den zeitlichen Ablauf und das Gelingen der Speisen. Wenn die Gäste eintreffen, stehen die verschiedenen Arbeitsplätze, bestückt mit den nötigen Gerätschaften, den Zutaten und den Rezepten bereit. Je nach Interesse und Vorlieben werden die Gruppen meist spontan gebildet. Nach dem gemeinsamen Apéro wird gemeinsam gerüstet, gebraten, gedünstet, geknetet, gemischt und natürlich tüchtig geplaudert und gelacht. Alle Teilnehmenden arbeiten auf ein gemeinsames Ziel hin, ob nun das Kader für seine Angestellten, die Männer für ihre Frauen oder ein Freundeskreis für sich selbst kocht. «Beim gemeinsamen Kochen werden Barrieren jeglicher Art überwunden. Denn die Küche ist ein warmer, lebendiger Ort, an dem keiner die Krawatte lange anbehält», weiss Susanne Vögeli aus Erfahrung. Das gemeinsame Kochen scheint nach Überlebenscamps und Teambildungs-Workshops im Trend zu liegen, ein Garant für ein besseres Betriebsklima ist es sicherlich nicht. Meist wird im Alltag wieder mit harten Bandagen gekämpft, und die temporär geschaffene, lockere Atmosphäre gehört schnell der Vergangenheit an.

Durch ihre Arbeit erhält Susanne Vögeli Einblick in verschiedenste Familien- und Firmenkulturen. Was sie beobachtet, behält sie aber für sich, das gehört zur «Schweigepflicht». Nach dem Essen können sich die Teilnehmenden zurücklehnen, denn das Abwaschen und Aufräumen wird besorgt. Wenn die Gäste aufbrechen, dürfen sich auch die Gastgeber verabschieden.

Gehen Männer und Frauen beim Kochen unterschiedlich vor? Susanne Vögeli erlebt Männer in der Küche häufig offener und unbekümmter als Frauen. Für die meisten Frauen sei Kochen eher Alltags- denn Freizeitbeschäftigung. Auch der breite Erfahrungshintergrund sei ihnen beim

Ausprobieren von Neuem eher hinderlich und lasse das Schöpferische oft versiegen. Es brauche Mut, sich vom Herkömmlichen zu befreien und Neuem Platz zu machen. Männer stünden zu ihrer Unkenntnis, weil sie im Alltag eher selten kochen würden. Deshalb gingen sie unbeküm-

Das Zelebrieren des Kochens, Essens und Trinkens entspricht dem Lebensstil einer höheren Einkommensschicht.

merter ans Werk, sie würden ihr Gesicht nicht verlieren, wenn etwas daneben gehe. Sie seien schnell bereit, Hand anzulegen, wenn es ums Anbraten oder Tranchieren von Fleisch gehe. «Darin steckt wohl etwas Archaisches!», meint sie. Wenn es sich nicht um den heimischen Herd handelt, sind Männer also eher motiviert, in der Küche Hand anzulegen. Und am Schluss muss man ja auch nicht aufräumen. Im Alltag aber überlassen die meisten Männer diese Tätigkeit gern wieder ihrer Frau.

«Die Unbeirrbare»

Susanne Vögeli ist engagiert, neugierig, kreativ, experimentierfreudig und ehrgeizig, und sie hat ein gutes Gespür für die Bedürfnisse, die sich aus gesellschaftlichen Veränderungen ergeben. Eine Frau, die ihren 80. Geburtstag bei ihr feierte, sagte ihr, dass sie an ihr schätze, dass sie so «unbeirrbar» sei. Dieses Wort scheint auf das Leben und Wirken von Susanne Vögeli zuzutreffen. «Unbeirrbar» geht sie ihren Weg, auch wenn sie Hürden überwinden und Steine aus dem Weg räumen muss. Unbeirrbar und beharrlich verfolgt sie ihren eingeschlagenen Weg, auch wenn sich kritische Stimmen melden.

Cookuk ist in Aarau und Umgebung in seiner Art einmalig geblieben, ein Ort, den viele kennen, der aber auch polarisiert. Das Zelebrieren des

Kochens, Essens und Trinkens entspricht dem Lebensstil einer höheren Einkommensschicht. Denn das Feiern im Cookuk hat seinen Preis. «Doch die Leute begegnen mir wohlwollend, weil sie wissen, dass ich alles aus eigener Kraft geschaffen habe.» Kommt ihr Kritik zu Ohren, reagiert sie nicht sofort, sondern versucht zuerst, diese zu «verdauen». Susanne Vögeli ist in Aarau gut vernetzt und stadtbekannt, sie habe zwar nicht immer das Gefühl gehabt, verstanden zu werden, benachteiligt habe sie sich aber nie gefühlt. Ihren Arbeitsweg von der Laurenzenvorstadt an ihren Arbeitsort bewältigt sie meistens mit dem Fahrrad, ein Auto hat sie nicht.

Kein Stillstand

Wenn sich der Erfolg einstellte, hatte Susanne Vögeli jeweils bereits wieder neue Ideen im Köcher. «Auf meine Intuition kann ich mich verlassen», sagt sie. «Wenn ich mich nicht wohl fühle, muss ich etwas verändern.» So legte sie ihren Job als Fernsehkochin bei Tele M1 nach kurzer Zeit wieder nieder. Beim Kochen brauche sie Menschen um sich herum. Die sterile Studioatmosphäre sei ihr zuwider gewesen. «Ich versuche, meine Vorstellungen von einer stimmigen Atmosphäre zu verwirklichen und damit Harmonie zu erzeugen.» Ihre «Bauchgefühle» treiben sie an, immer wieder neue Wege einzuschlagen und diese «mit dem Kopf» konsequent zu verfolgen. Das tut sie aber nicht im luftleeren Raum. «Um fliegen zu können, brauche ich einen Boden!», sagt Susanne Vögeli.

Susanne Dul-Lüthi, 1960 in Aarau geboren, arbeitet als Lehrerin und Erwachsenenbildnerin und befasst sich seit ihrer Kindheit mit Geschichte und Geschichten der Stadt Aarau. Sie wirkte an der Erarbeitung und Umsetzung des 1. Aarauer Frauenstadtrundgangs mit und bietet seit 1999 eigene thematische Stadtrundgänge an.