Zeitschrift: Badener Neujahrsblätter

Herausgeber: Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden

Band: 84 (2009)

Artikel: Eine Reise der Genüsse

Autor: Schaub, Silvia

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-324967

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: 26.07.2025

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

Eine Reise der Genüsse

Von Silvia Schaub, Ennetbaden. Sie ist Redaktorin
bei der Aargauer Zeitung.

Lebensfroh zeigten sich die Badenerinnen und Badener über die Jahrzehnte nicht nur durch ihre ausgesprochene Festfreude. Sie waren und sind auch kulinarischen Genüssen nicht abgeneigt. Dies nicht allein durch den Besuch eines der hiesigen Restaurants. Auch in den eigenen vier Wänden lieben sie es, sich lukullisch zu verwöhnen – dank dem Angebot an Feinkost- und Delikatessläden. Und sie mögen sich dabei wohl an den bekannten deutschen Enzyklopädist Johann Georg Krünitz halten, der schon vor mehr als zweihundert Jahren die «Delikatesse» folgendermassen definierte: «Unter Lecker-Bissen, Leckereyen, oder Delicatessen, verstehe ich jede Sache, die von einem gesunden Menschen genossen, die Nerven-Wärzchen seiner Zunge und seines Gaumens auf eine angenehme Art reizt, und deren Annehmlichkeit dadurch sehr vermehrt wird, wenn zugleich ein Wohlgeruch dabei stattfindet.»

Die kleinen Delikatessläden haben freilich noch mehr zu bieten: Sinnlichkeit, Erlebnis, Qualität – und Exklusivität. Sodass der Gang durch Badens Spezialitätengeschäfte gleichzeitig zu einer Reise der Genüsse wird. Schliesslich darf und soll der Alltag von kulinarischen Höhepunkten durchbrochen werden. Manchmal möchte man die Wahl haben zwischen Schnittlauch-, Dill- und Ruccola-Senf oder zwischen Dinkel-, Kastanien- und Vollkorn-Nudeln. Man möchte sich auch nicht immer aus den Regalen fast roboterhaft die tagtäglichen Produkte angeln. Sondern sich vom Personal kompetent beraten lassen, die Geschichten hinter den Produkten und vielleicht als Tüpfchen auf dem i auch noch ein passendes Rezept dazu erfahren.

Nicht allein die zahlreichen Zuckerbäcker oder Metzgereien waren in der Limmatstadt schon Anfang des letzten Jahrhunderts für solcherlei Extravaganzen die richtige Adresse. Ältere Jahrgänge können sich zum Beispiel noch an das Kolonialwarengeschäft der Familie Schaufelberger-Brunner erinnern, das im heutigen Schild-Haus untergebracht war. Jutesäcke voller Reis standen am Boden, Waagen mit vielen glänzenden grossen und kleinen Gewichten, die Wände voller Schubla-

den mit Gewürzen und allerlei Spezereien, die mit Schaufeln der verschiedensten Grössen vom Personal in die Tüten gefüllt wurden.

Mehrere Filialen in Baden

Schon während des Ersten Weltkriegs hatte sich das Comestibles-Geschäft Moneta entwickelt, zuerst unter dem Namen Soldati (der Grossvater der späteren Besitzer, der Moneta-Brüder Arthuro und Romeo) und seit 1925 als Firma Moneta. Der erste Laden war das Geschäft am Schulhausplatz. 1939 folgte die Filiale an der Badstrasse 9, die damals mit den vielen Fenstern weitherum als der modernste und neuzeitlichste Laden galt. Weitere Filialen soll es auch in der Unteren Halde, an der Bruggerstrasse sowie an der Bäderstrasse bei der Schiefen Brücke gegeben haben. Die Firma Moneta galt in ihrer Blütezeit als der grösste Engrosbetrieb für Obst und Gemüse zwischen Basel und Zürich. Man belieferte ebenso Hotels wie auch Wiederverkäufer. In Wettingen hatte die Firma neben riesigen Lagerhallen Kühlräume für 350 Tonnen Frischware zur Verfügung.

Das Hauptgeschäft an der Badstrasse war mit seinen Feinkostspezialitäten eine Augenweide. Wer zu dieser Zeit etwas Besonderes essen wollte, ging zu Moneta. Edi Demuth, der Enkel des Firmengründers, beschrieb in einem Schulaufsatz als 13-Jähriger das Delikatessengeschäft: «Kleine, mit frischen Blättern verkleidete Schälchen, bis an den Rand gefüllt mit dunkelroten Walderdbeeren verströmen grosszügig ihren Duft. Zyklamen-farbene Radieschen zwischen grellgrünen Salathäupten und schneeweissen Blumenkohlköpfen laden zum Kaufe ein. Schwarzer, samtschimmernder Kaviar, lachsfarbene Krevetten und Terrinen, gefüllt mit Gänseleber, werben um die Gunst des Feinschmeckers. Gekühlte Vitrinen bergen rosaviolett schillernden Lachs, geräucherten Aal, goldene Sprotten und Berge von zubereiteten Schnecken. Hinter einer Fülle von Datteln, Feigen, Nüssen, Mandeln und Rosinen verdoppeln sich hunderterlei von Flaschen im Spiegelglasgestell: honigfarbener Cognac, giftgrüner Pfefferminz-Liqueur und eisklarer Kirsch dicht neben schottischem Whisky und russischem Wodka.»

Fürwahr, welcher Liebhaber von Delikatessen hätte da widerstehen können? Leider wurden die Läden ab 1969 mit dem Einzug von Selbstbedienungsläden und infolge fehlender männlicher Nachkommen nach und nach geschlossen.

In diese Bresche sprang sozusagen ein anderes Geschäft, das das Stadtbild über Jahre prägte. Vielen wird der «Hossli» im alten Metro-Shop noch in bester Erinnerung sein, der Anfang der 70er-Jahre eröffnet wurde. Werner Hossli und seine Frau Agathe wussten mit ihrem reichen Angebot zu verführen. Angefangen beim frischen Gemüse, das vor dem Laden aus den grünen Kisten direkt vor den Augen der Kunden angeboten wurde, bis zu den Teigwaren, Fleischfonds und dem Käsesorti-

ment im Ladeninnern. Und wenn es gegen Ladenschluss ging, hörte man den Patron oder einer seiner Angestellten schon am Bahnhof oben die Seele aus dem Leib schreien, um besonders günstige Ware feilzubieten. Fast 28 Jahre war der «Hossli» der Magnet im Metro-Shop, und es gibt viele, die dieser Zeit noch nachtrauern.

In Baden muss man nicht darben

Andere Comestibles-Geschäfte hatten nicht die Ausdauer eines «Moneta» oder «Hossli». Es mag an der Geschäftslage, am Durchhaltewillen oder vielleicht auch am letzten Quäntchen Glück gelegen haben, welches ihnen fehlte. Manche Geschäfte konnten sich nur wenige Jahre halten, ehe sie still und leise wieder verschwanden. Dennoch muss man auch heutzutage in Baden in kulinarischer Hinsicht nicht darben. Ganz im Gegenteil. Angebot und Vielfalt waren wohl noch selten so gross, nachdem auch die Grossverteiler entdeckt haben, dass sich mit Slowfood- und Premium-Produkten zusätzliche Bedürfnisse der Kundschaft abdecken lassen.

Man braucht zum Beispiel nur über den Badener Wochenmarkt zu schlendern. Dort findet man vor allem samstags eine grosse Auswahl an Delikatessen. In den letzten Jahren hat sich das Angebot über das saisonal aktuelle Obst- und Früchtesortiment hinaus längst erweitert. Jörg Gurtner etwa ist bereits eine Institution mit seinen Bergeller Spezialitäten. An seinem Stand gibt es aus Kastanien fast alles, was das Herz begehrt: Crème als Aufstrich, Brot, Vermicelles, Spaghetti, Mehl, Kastanien getrocknet oder in Flocken, und selbst Bier wird aus den südlichen Baumfrüchten hergestellt. Mit ihren griechischen Spezialitäten zaubern Dyane Schifferle und Alain Nägele Ferienluft auf den Wochenmarkt. Da machen Oliven in den verschiedensten Geschmacksnoten die Wahl zur Qual. Und wenn man für ein Rezept frischen Ingwer oder Preiselbeeren und Berberitze braucht, ist man hier ebenfalls an der richtigen Adresse. Für feine Brötchen sind die Aufstriche besonders empfehlenswert – von Darissa über Tapenade bis zu Perperoncini.

Auch im Metro-Shop muss man nicht auf solcherlei Verführungen verzichten. Das Delikatessengeschäft Marrella verheisst «Sapori d'Italia» – Genüsse aus Italien. Erst führte das Ehepaar Cosima und Vita Marrella aus Kalabrien seinen Laden an der Badstrasse, seit sechs Jahren sind die beiden unter dem Bahnhof zu Hause und führen gleichzeitig die Gelateria Mona Lisa auf dem Bahnhofplatz. Schon frühmorgens steht Vito Marrella jeweils in der Küche und bereitet Ravioli, Tortelloni und Gnocchi frisch zu – je nach Saison verfeinert er sie mit verschiedenen Zutaten wie Steinpilzen, Bärlauch oder Kürbis –, während Cosima mit einem freundlichen Lächeln die Kundschaft bedient. Man fühlt sich im kleinen Laden wie

Michael Zillig in den Auslagen in seiner Genuss-Boutique «Terra Ambiente» (alle Fotos: Silvia Schaub).

in Italien: Über dem Tresen hängt ein ganzer Schinken, in der Vitrine warten Salame felino, Pancetta coppata oder Pressato nostrano neben Pecorino oder Antipasti auf ihre Kundschaft. Ein Blick in die Regale offenbart sich als Reise durch unser südliches Nachbarland. «Wir haben Produkte von Sardinien über das Piemont bis zur Toscana», erklärt Cosima Marrella stolz. «Von Trecciuzze über Torroncini alla Manna und Tarallucci bis zu Crema di Pistacchio.»

Unser Weg führt weiter an die Bahnhofstrasse, wo seit elf Jahren ein Geschäft hochwertige Köstlichkeiten anbietet und kaum einen Wunsch offen lässt: Die Genuss-Boutique Terra Ambiente. Nonchalant steht Inhaber Michael Zillig an der Kaffeemaschine, lässt mit eingespielten Handgriffen einen frisch dampfenden Cappuccino heraus und stellt sich zufrieden an die Bar. An diesem Samstagmorgen um neun Uhr ist es noch ruhig in der Stadt – und der Terra-Besitzer hat einen Moment Zeit für ein Plauderstündchen. Vor zwei Jahren hat er das Geschäft mit seiner Frau Tina Eichenberger von Britt Wetzel übernommen. Die Ennetbadener Geschäftsfrau hatte neun Jahre zuvor das Delikatessengeschäft mit Priska Zehnder gegründet und es innert Kürze zu einem florierenden Unternehmen ausgebaut. Angefangen hatte einst alles mit den köstlichen Pasten und dem Olivenöl, die Priska Zehnder auf dem Badener Wochenmarkt feilbot. Diese beiden Produkte findet man freilich auch heute noch im Sortiment.

Heute steht unter dem Logo «Terra Ambiente»: Wohnen, Leben, Schenken, Träumen, Geniessen. «Wir wollen mehr sein als ein Laden, wo man einkauft. Terra Ambiente ist eine sinnliche Reise von dem Moment an, in dem Sie den Laden betreten», betont der Inhaber. Erleben – und dann kaufen. Man muss sich Zeit nehmen, in die Genuss-Oase einzutauchen, ansonsten würde man zu viel verpassen: die stets mit grösster Sorgfalt dekorierten Tische, die sogleich Lust auf Veränderung in den eigenen vier Wänden machen. Und vor allem das grosszügige Wandregal beim Eingang, wo sich ganze Genusswelten auftun: feinste Pfeffermischungen aus Madagaskar oder Vietnam, frische Grissini oder Pasten aus Italien oder Orangen-Tee von Mariage Frères aus Paris.

Michael Zillig gerät in Eifer, wenn er von seinem Laden spricht. Die Sinnlichkeit will er hervorholen, Emotionen wecken. Das heisst zum Beispiel, dass fast sämtliche Produkte auch an der Theke probiert werden dürfen. Er holt eine Flasche Villa Magra von Franci hervor und giesst einige Tropfen auf ein Tellerchen. «Riechen Sie mal daran», fordert er auf. «Erkennen Sie die nussigen Noten? Auf einem Carpaccio oder auf einer Rosmarin-Focaccia ist das einfach ein Traum», schwärmt er. Und: Die hochwertigen Produkte werden im Terra nicht einfach am Tresen verkauft, sondern auch entsprechend sorgfältig und stilvoll verpackt.

Das «Paradeis» ist Laden und Restaurant in einem, verteilt auf zwei Etagen.

Das Chäslager im Chäs-Egge.

Produkte von Prinz Charles aus dem Reformhaus

Schwenkt man vom Stadtturm her kommend in die Weite Gasse ein, stösst man einige Meter weiter auf das Reformhaus Müller. Man mag sich nun fragen, ob ein Reformhaus in diesem Rahmen erwähnt werden soll. Ein Blick in das vormalige Reformhaus Wiedemeier aber zeigt: sehr wohl. Denn die Produkte, die hier angeboten werden, sind ebenso auserlesen und qualitativ hochstehend wie in anderen Feinkostgeschäften. Täglich bekommt man hier beispielsweise verschiedene frische Bio-Dinkelbrote aus dem Holzofen. Für eine Abkühlung sorgen leckere Glacé-Sorten, auch aus Schaf- und Sojamilch. Vegetarische Snacks, Trockenfrüchte und Kerne-Spezialitäten, trendige Bio-Säfte wie zum Beispiel Holunder-Chili oder Cranberry-Gingko, sizilianische Bio-Delikatessen stehen der Konkurrenz in nichts nach. Selbst exklusive Produkte von Duchy Originals, der edlen Bio-Spezialitätenmarke von Prinz Charles, findet man hier.

An der Weiten Gasse 17, dort, wo einst das Wettinger Traditionsunternehmen Voser seine Wein-Spezialitäten feilbot, findet man seit 1996 ein Geschäft, dessen Name schon eine Offenbarung verheisst: Paradeis. Von oben begrüsst ein freundliches «Komme gleich» die Kundschaft. Es ist Erika Gilli, die im ersten Stock hinter der Vitrine steht und gerade die Antipasti-Schalen zubereitet. Die Paradeis-Chefin ist keine Unbekannte in Baden, hatte sie doch zuvor schon während fünf Jahren die Enothek an der Unteren Halde geführt. Hier aber erst, im Paradeis, konnte sie ihren Traum verwirklichen: eine Globus-Delikatessa im Kleinen.

Sie kann sich noch gut an die Anfänge erinnern. «Wir klapperten erst die verschiedenen Hersteller persönlich ab, schauten, wie sie produzieren», erzählt Erika Gilli. Erst dann kamen die Produkte auch in die Regale. Sie will hinter den Produkten stehen können. «Schauen Sie dieses Chiarella-Öl. Unlängst besuchten wir das Gut in Sizilien und konnten sehen, mit welcher Sorgfalt es hergestellt wird.» Dabei setzt sie vor allem auf kleine Manufakturen, sei es aus der Schweiz oder dem umliegenden Ausland. Manchmal kann es auch sein, dass die Hersteller sogar ihre Wurzeln oder zumindest Verbindungen nach Baden haben. Wie Beatrice Stocker-Berger aus Baden, die heute in der Provence lebt und dort verschiedene Honigsorten herstellt, die nun im Paradeis zu kaufen sind. In ihrem Anspruch an die Qualität ist Erika Gilli konsequent: «Mittelklasse brauchen wir nicht, wir wollen uns mit höchster Qualität abheben.» Und wenn ein Hersteller seine Produkte an die Grossverteiler liefert, ist er bei Erika Gilli schnell aus dem Sortiment.

Inzwischen haben wir Platz genommen im ersten Stock, wo einige Holztische zum Verweilen einladen. Man kann hier – inmitten des Ladengeschäfts zwischen Apfelbalsamessig und Zitronenkonfitüre – ebenso auf einen Kaffee vorbeikommen wie auch über Mittag ein kleines, frisches Plättchen mit Antipasti oder Salame

geniessen. Muss man Idealist sein, um ein solches Geschäft zu führen? «Ein bisschen schon, aber es funktioniert», meint Erika Gilli mit einem stolzen Strahlen im Gesicht. Es sei eben schon ein Unterschied, ob man mit einem Aquarello Bio-Reis aus dem Piemont einen Risotto mache oder mit einem Uncle Ben's. Da spricht nicht nur die Kennerin, sondern vor allem auch die leidenschaftliche Köchin. Aber sie ist sich bewusst, dass man die Produkte anders verkaufen muss. «Die Geschichten dahinter sind ebenso wichtig.»

Solche Geschichten kennen auch Paula und Franz Bürgi, die nur einige Meter weiter den Chäsegge führen. An der Weiten Gasse 6 hat der Käse Tradition. Schon seit 1925 wird in diesem Haus Käse verkauft. Franz Bürgi führt zuerst in den Keller, wo uns ein feiner Duft aus Milch, Gras und Käse entgegenschlägt, den man hier nicht unbedingt erwartet. Hinter einer schweren Alu-Tür werden die frischen Käsestücke gelagert, die er vorher tranchiert für den Verkauf vorbereitet hat. Der gebürtige Zeihener kauft fertig gereifte Käselaibe ein, meist aus kleineren Käsereien oder von Käseverbänden wie «Natürli», einem Zusammenschluss von 13 Käsereien aus dem Zürcher Berggebiet. Manchmal findet er neue Käsesorten auch ganz zufällig. Wie beispielsweise im letzten Sommer auf einer Wanderung durchs Prättigau. Oberhalb von Grüsch kostete er in einer Alpkäserei einen Käse, der ihm so gut schmeckte, dass er gleich einige Laibe per Rucksack ins Tal transportierte.

Gegen 120 Käsesorten liegen in der Auslage: Klassiker wie Emmentaler oder Gruyère natürlich, die im Sandstein-Felsenkeller gereift sind. Bürgi holt ein Stück hervor, weist auf die Salzperlen in den Löchern hin. «Die sind 15 bis 16 Monate gereift», betont er. Vom Aargauer Küntener über den Morbier, der mit reiner Buchenasche hergestellt wird, bis zum selbstgemachten Trüffelbrie sind hier Produkte aus fast sämtlichen Regionen der Schweiz zu kaufen. Ein Renner sei der Sternenberger, der auch sein persönlicher Lieblingskäse ist, erzählt Franz Bürgi. «Nicht nur seit der Film im Kino lief, er schmeckt einfach sehr gut», schwärmt der Käseliebhaber.

«Sobald das Wetter umschlägt, stürmen die Leute den Laden», weiss Franz Bürgi. Dann finden selbst im Sommer der Raclette-Käse und die Fondue-Mischungen ihre Abnehmer. Über 20 verschiedene Hausmischungen – von rezenten über extrawilde bis zu den traditionellen – gibt es bei Bürgis. Ob es die Teufelsmischung mit Chili ist oder das Alpfondue mit Prättigauer Käse – alle werden sie aber auf der Basis von Gruyère und Vacherin hergestellt. Nun, nicht alle Kunden kommen nur wegen dem Käse hierher, manche geniessen das Angebot rundherum genauso – die erstklassigen Joghurts, die frischen, feinen hausgemachten Birchermüesli oder die ausgesuchten Weine, die bestens mit den Käsesorten harmonieren.

Egal, ob sie sich Feinkostgeschäft oder Comestibles-Laden, Delikatessen-Boutique oder Genuss-Oase nennen: Die Besitzer dieser Läden wissen uns das Leben

zu versüssen, sie reissen uns mit ihren köstlichen Produkten zuweilen aus dem Alltag und verführen uns zu lukullischen Freuden. Das tun sie mit viel Engagement, Arbeitseinsatz und noch einer grösseren Portion Freude und Begeisterung an schönen und guten Produkten. Und das war vor hundert Jahren nicht anders. Die Nachfrage und das Bedürfnis nach exklusiven Köstlichkeiten ist also nicht eine Erscheinung unserer Wohlfahrtsgesellschaft, wenn auch die Auswahl mit den Jahren und der zunehmenden Globalisierung fast explodierte. Der Mensch hatte eben schon immer gern hin und wieder etwas, das den Gaumen speziell erfreut.