

Zeitschrift: Badener Neujaarsblätter
Herausgeber: Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden
Band: 84 (2009)

Artikel: Von "Caviar" und Kutteln : Kulinarisches aus den Badener Hotels der letzten beiden Jahrhunderte
Autor: Motz, Roger
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-324962>

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: 27.01.2026

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

Von «Caviar» und Kutteln

Kulinarisches aus den Badener Hotels der letzten beiden Jahrhunderte

Von Roger Motz, Baden. Er ist Historiker und unterrichtet an der Kantonsschule Sursee.

«Bestrichene Brödchen mit russischem Caviar (das ist Eibrut von ungeheuerlichen Fischen, so in der Wolga erwischte werden)». Mit diesem exotisch-exquisiten Entree begann am 8. Januar 1886 im Grand Hotel Baden das Hochzeitsmahl «der holdseligen und tugendsamen Jungfrau Rosa Schlittler» aus dem Kanton Glarus mit dem «preiswürdigen und ehrenfesten Eduard Kunath aus Chemnitz im schönen Sachsenland». Kaviar scheint gegen Ende des 19. Jahrhunderts auch im gehobenen Bürgertum der Badehotels noch nicht allen bekannt gewesen zu sein, weshalb der «Speisezettel» im Restaurant Hinterhof des exklusiven Grand Hotels die luxuriösen Stör-Eier von der Wolga in einer Klammerbemerkung erklären musste. Vom Bemühen des Brautpaares, Exklusivität und Reichtum zu zeigen, zeugten auch die «Jungen Schnepfen», die in einem späteren Gang serviert wurden. Denn der Verzehr von wilden Vögeln, die auf der Jagd geschossen wurden, galt bis ins späte 19. Jahrhundert als aristokratische Gaumenfreude. So stand noch 1894 im «Appetitlexikon» der Herren Habs und Rösner über einen anderen Wildvogel zu lesen: «Der Fasan ist ein Aristokrat von reinstem Wasser, der sich nur ganz ausnahmsweise zur bürgerlichen Tafel herablässt.» Die etwas weniger edlen, aber nichtsdestotrotz laut Habs/Rösner als «beste und gesuchteste Bissen» geltenden Schnepfen hatten schon acht Jahre vor Erscheinen des Appetitlexikons die bürgerliche Hochzeitstafel des Ehepaares Kunath in Baden geziert. Dies zeigt auf, wie das vermögende Bürgertum sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts vermehrt Gaumenfreuden leisten konnte, die früher ein Privileg des Adels gewesen waren. Interessant ist auch der Vermerk auf dem Speisezettel, dass es sich um junge Vögel handelte. Denn laut Habs und Rösner hätten «alte Hirsche, Rebhühner, Auerhähne auf der Tafel ebenso wenig verloren wie der Hautgout zu lange abgelagerten Wildfleischs, das allmählich in Verwesung übergeht». Mit den «jungen Schnepfen auf gerösteten Brödchen, in ihren zarten, fein zugerichteten Eingeweiden ruhend, mit schwarzen und weissen Schwämmen vermengt», liebäugelten die frisch verheirateten Kunaths gastronomisch mit der Aristokratie. Von diesem Anspruch zeugt auch

die Üppigkeit des Menüs, denn nach Kaviar, Austern und Suppe werden Schwarzwälder-Forellen, Ochsenlenden, Schnepfen, Gänseleberpasteten, Huhn und Reh Rücken verzehrt, und schliesslich wird der Magen mit Eis, Kuchen und Obst geschlossen. Ins Auge sticht, dass mitten im Winter als Dessertspeise «frische Früchte des Nord- und Süd-Landes» aufgetischt wurden. Angesichts der Jahreszeit mussten die Köche wohl hauptsächlich auf importierte Südfrüchte zurückgreifen oder auch auf nicht frische, konservierte Früchte der Region. Wie auf den Festtafeln des Adels gab es einen «grossen prächtigen Tafelaufsatz», der allerdings nach Ende des Festes gut bürgerlich mit nach Hause genommen und damit wieder verwertet werden konnte.

Vom Festessen zur Alltagskost

Doch nicht alle Hochzeiten im Grand Hotel Baden stellten solcherlei Ansprüche an Küchenmannschaft und Geldbörse. In der Regel waren die Speisen weniger aristokratisch und regionaler, aber dennoch erlesen. So verzehrte die Hochzeitsgesellschaft von Herrn Heinrich Ambühl und Fräulein Marta Humbel am 23. April 1914 Forellen mit Mousseline-Sauce, Rindsfilet «à la Clermont», Geflügel und Reh. Begleitet wurde dieses Defilee verschiedener Köstlichkeiten von Neuenburger Weinen, lokalem Goldwändler aus Baden, importiertem «Médoc supérieur» von der französischen Atlantikküste und Champagner des Traditionshauses «Moët & Chandon». Geflügel, das noch nicht wie heute in automatisierter Massentierhaltung gezüchtet wurde, besass in der damaligen Gastronomie einen hohen Stellenwert. Insbesondere Geflügelspezialitäten aus der französischen Region Bresse wie beispielsweise die «Poularde de Bresse» genossen grosses Ansehen. Eine solche Luxuspoularde, die zuweilen mit Trüffeln und anderen Spezereien gefüllt war, fand deshalb auch den Weg auf den Hochzeitstisch von Lydia Leinbacher und Gustav Gull im Hotel de la Balance (Waage) an der Badener Weiten Gasse am 12. März 1885. Und auch 50 Jahre später liess das Hochzeitspaar Margrit Altwegg und Jakob Zellweger im Hotel Verenhof als Hauptgericht «Caneton nouveau rôti» servieren, auf Deutsch ein junger gebratener Enterich. Geflügel wurde auch zur 25-Jahr-Feier der BBC im Jahr 1916 verzehrt, neben einem edlen «Tournedos Rossini». Dabei handelt es sich um Rindsfiletschnitten, die mit Gänsestopfleber (Foie gras) belegt, mit geraffelten schwarzen Trüffeln bestreut und mit Madeirasauce übergossen werden. Eine kostspielige Köstlichkeit, die Brown Boveri & Cie. am Jubiläumsfest auftragen liess.

Bei den Weinen teilten sich in den Badener Hotels lokale, einheimische und französische Tropfen die Tafel. Neben den lokalen Goldwändlern und Geissbergern standen Weine vom Neuenburgersee, Weissweine aus Waadt und Wallis und

Grand Hotel Baden, Schweiz

Speisegettel

Hochzeits-Essen

zu Hause

der hochzuheirateten und hochzuheirateten Jungfrau

Rosa Schittler

aus Schwanden im grossen Habsburger

und

der preiswürdigen und strebsamen Herrn

Eduard Kunath

aus Oberrhein im schweizerischen Habsburger

am

Samstag den 8. Januar im Jahre des Habs 1886

Grosse mit Schon Karle Eint. Wein	Rostrichene Braten mit rostrichene Cordon (d. i. Kord) von der geschweiften Fische, so in der Woge anrecht stehen.
	Meisterer Aspers in der schweizerischen Küche, mit Cordon schneid Gute Fleischsuppe mit dem Habs von Kordon gebrüht und ver- schiedensten Weinen geschäft, selbst einen Kordon von Kordon stark.
Fische Sauce	Echte kalte Schwarzwälder-Fische mit schweizerischen Kord- Cordon.
	Complette, weiche Gohausende , gebrüht und mit schweizer Kordon verziert.
Fische Sauce	Junge Schneggen auf gebrühten Fischen, in dem grossen, die an- geschweiften Fische gebrüht, mit schweizerischen und schweizerischen Kordon verziert.
	Frische Strassburger-Gohausende , in schweizerischen Fische- Kordon gebrüht.
Fische Sauce	Kleine Zucker-Erbsen in schweizerischen Kordon.
	Gute Kordon , mit schweizerischen Kordon verziert.
Fische Sauce	Jung Cordon , mit schweizerischen Kordon gebrüht, mit dem schweizerischen Kordon gebrüht.
	Schweizerische Kordon von einem Kordon, mit dem schweizerischen Kordon gebrüht.
Fische Sauce	Die sehr schweizerischen Kordon , mit dem schweizerischen Kordon gebrüht, mit dem schweizerischen Kordon gebrüht.
	Erlaubte Kordon mit einem Kordon, mit dem schweizerischen Kordon gebrüht.
Fische Sauce	Verschiedene Fische-Kordon , mit dem schweizerischen Kordon gebrüht.
	Kordon mit Kordon und schweizerischen Kordon, mit dem schweizerischen Kordon gebrüht.
Fische Sauce	Grosse schweizerische Tafel-Kordon , mit dem schweizerischen Kordon gebrüht.
	Die Kordon mit dem schweizerischen Kordon und dem schweizerischen Kordon gebrüht.



Das Hochzeitsessen von Rosa
Schittler und Eduard Kunath im
Grand Hotel am 8. Januar 1886
(Stadtarchiv Baden N.07.199).

VINS . . .

REMYCHATEL BLANC 1913

CHARENTAIS BLANC 1913

VILLERIEUX 1908

REMYCHATEL

ROST & COLOGNE

MENU . . .

BOUDINOYER FAVORITE

CONCOMRE SAISON

TREITS AU BLEU, SAISON
BOUILLON

POISSON NOUVEAU

FILET DE Bœuf LAURENCE

ENTRÉE DE VOLAILLE À LA
SAISON

BOUDINOYER FAVORITE

BOULE DE CHOUVEAU, RÔTI
SAISON

ENTRÉE EN BRANCHE
SAISON MALTRE

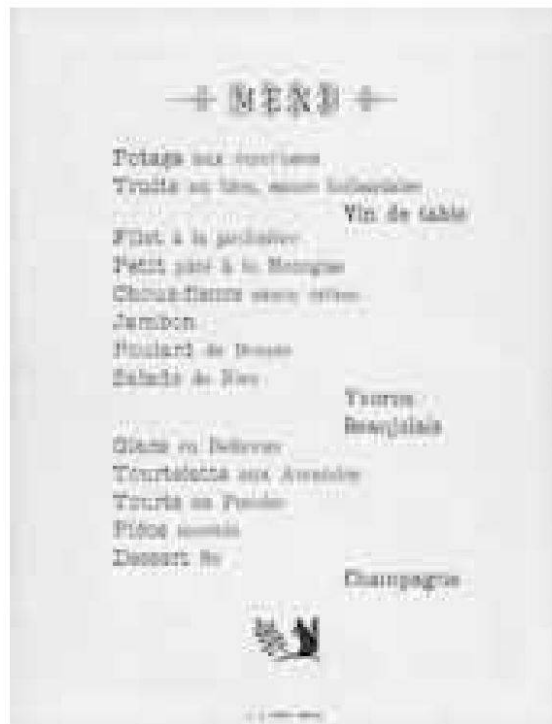
POISSON À LA SAISON

CONCOMRE DE SAISON

ENTRÉE NOUVEAU

POISSON - SAISON

Menü und Weine an der Hoch-
zeitsfeier von Martha Humbel und
Ingenieur Heinrich Ambühl, dem
späteren BBC-Fabrikdirektor, am
23. April 1914 im Grand Hotel
(Stadtarchiv Baden N.07.199).



Hochzeitsmenü von Lydia
Leinbacher und Gustav Gull, dem
späteren Architekten des
Landesmuseums, im Hotel Waage
(Weite Gasse) am 12. März 1885
(Stadtarchiv Baden, N.84.117).

VINS

CHAMPAGNE, 1938
extra-dry brut

BECHMATEL, 1938
extra-dry brut

BOIS DE VALON
1938

BOULAY, 1938
extra-dry brut

CHAMPAGNE, 1938
extra-dry brut

MENU

FOUR-DOCTYRE RICHES

POISSONNE RICHES

SAISON NOUVEAU RÔTI
FRUITS ASSORTIS POILÉS
FONDUE LORETTE
SALADE DE LATTES

ASSORTIS DE LA MAISON
SAUCE ROCHERELLE

GLACE BEAUX-HEURES
DROUPE

FRUITS
FRUITS

CAFFÉ LIQUORS

Menü und Weine an der Hoch-
zeitsfeier von Margrit Altwegg
und Jakob Zellweger am
14. Oktober 1941 im Hotel
Verenahof (Stadtarchiv Baden,
N.06.3.14).

Menu

Oxtail-à-lair

Saumon du Rhin court bouillon

Pommes vapeurs

Sauce Hollandaise

Tournedos Rossini

Volaille à la Stanley

Asperges au beurre noisette

Selle de chevreuil Diana

Pavé de pommes soufflées

Salade Châtelaine

Riches Melba

Palais de Dame

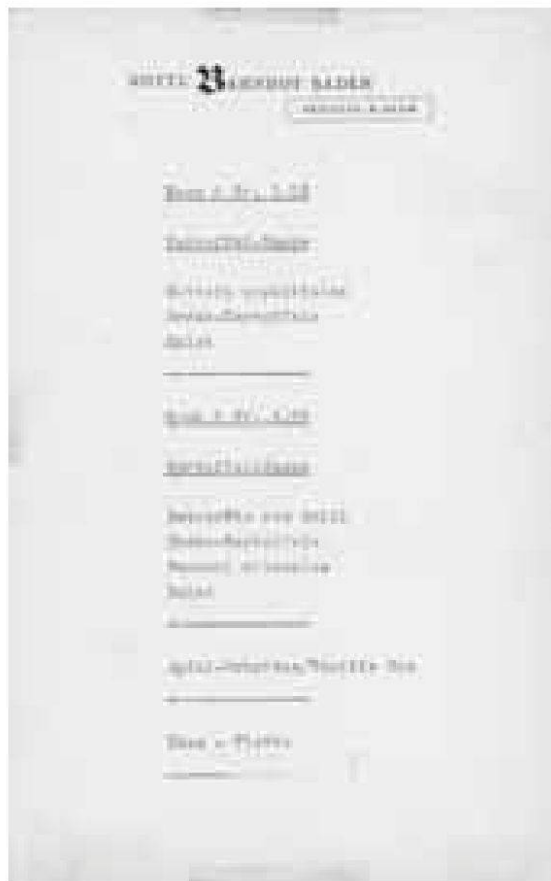
Fruits

Dessert.

München 1916
Geburtsfeier 1911.
Herrn Oskar Mayer
Herrn Dr.

Darmstadt
Herzog Maximilian

Menü an der 25-Jahr-Feier der
BBC von 1916 im Grand Hotel
(Stadtarchiv Baden, N.07.199).



Hermann Hesse im Hotel Bahnhof.
Zeichnung von Walter Squarise
vom 2. Dezember 1947 auf
der Rückseite einer Speisekarte
(Historisches Museum Baden,
Inv. Nr. 8757).

Rotweine aus den französischen Weinbaugebieten Médoc, Bordeaux und Burgund in hoher Gunst. Zuweilen machte auch ein italienischer oder österreichischer Tropfen seinen Weg in die Badener Hotels. Zum Dessert prickelten auf den Zungen vornehmlich Schaumweine aus der Champagne, die bei einem Essen in gehobener Gesellschaft nicht fehlen durften.

Unter den Nachspeisen erfreute sich «Pêche Melba» ausserordentlicher Beliebtheit. Dieses Dessert war 1893 vom Starkoch Auguste Escoffier, dem Vater der modernen französischen Küche, für die Opernsängerin Nellie Melba geschaffen worden. Escoffier war zu Ohren gekommen, dass die Opernsängerin Speiseeis sehr schätzte, aus beruflichen Gründen aber verschmähte, da die Kälte des Eises ihre Stimmbänder angriff. Um Nellie Melba dennoch den Genuss zu ermöglichen, setzte Escoffier einen halben Pfirsich auf eine Kugel Vanilleeis und überzog das Ganze mit warmem Himberpüree und Schlagsahne. Ein nicht mehr ganz so kalter, angeblich den Stimmbändern zuträglicher Eisgenuss war entstanden, der sich bald in der gehobenen Küche Europas verbreitete, so auch in den Badener Badehotels.

Ähnlich populär wie Pêche Melba als Nachspeise waren bei Badener Festivitäten Spargeln als Zwischengang. So kamen beim Jubiläum der BBC «Asperges au beurre noisette» auf den Tisch, zu anderen Gelegenheiten «pointes d'Asperges à la crème» oder Spargeln an Sauce Hollandaise. Die Spargel galt als Aristokratin unter den Gemüsen und erfreute sich grösster Wertschätzung. Anfang des 20. Jahrhunderts war sie derart gefragt, dass vielerorts neue Anbaugelände erschlossen wurden. Da die Spargel sandige, trockene Böden benötigt, konnte sie nicht überall gleich gut kultiviert werden. Die neu entstehende Konservenindustrie ermöglichte aber den Transport in weiter entfernte Absatzmärkte. So fanden zumindest deutsche oder französische Büchsen-spargeln ihren Weg in die vornehmen Hotels und Restaurants Badens, wenn lokale, frische Spargeln fehlten.

Ausserhalb von Festivitäten und in weniger exklusiven Hotels wie dem Hotel Bahnhof speiste man bescheidener. Hermann Hesse, der im Jahr 1942 hier abstieg, hatte die Auswahl zwischen einem Menü «à Fr. 3.50», bestehend aus Kartoffelsuppe, «Kutteln napolitaine» begleitet von Crème-Kartoffeln und Salat, oder einem Menü «à Fr. 4.50» mit Kartoffelsuppe, Entrecôte vom Grill und Crème-Kartoffeln. Über diese Tageskarte herrschte eindeutig die Kartoffel, die sich im 19. Jahrhundert als günstige und ertragreichere Alternative zu Brotgetreide in der Schweiz weit verbreitet hatte.

Literatur

– Schwendter, Rolf: Arme essen, Reiche speisen. Neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie. Wien 1995.