

Zeitschrift: Badener Neujahrsblätter

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 erwischt 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 Brautpaars, 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 Ehepaars 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, Rebhüner, 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 Rehrücken 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 Südfüchte zurückgreifen oder auch auf nicht frische, konservierte Früchte der Region. Wie auf den Festtafeln des Adels gab es einen «grossen prächtigen Tafelaufsatzt», 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 Goldwandler 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 Verenahof als Hauptgericht «Caneton nouveau rôti» servieren, auf Deutsch ein junger gebratener Ente. 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

Beilage zur „Zeitung für Elte-Michel“.



Grand Hotel Baden, Schloss



Hochzeits-Essen

zu Ihnen

der hochbetraut und angesehene Jungfrau

Rosa Schlittler

und Schwanzlein im gelben Marcktanz

und

der preiswürdigen und ehrenhaften Herrn

Eduard Kunath

aus Chemnitz im schwarzen Nachtmantel

am Tage des Hochzeitseins im Jahre des Heils 1886

Geback und Schalen aus der Einf. Weißiger	Kastanien-Brotlochau mit Mandarinen-Creme (d. h. Brot aus ver- gorenem Mehl, so in der Weise gebackt werden), Wurstknochen-Auslagen in zwei verschiedene Reihen, auf Chinesen-Gefüllten oder Fleischauslagen mit dem Stoff von Käsebrot gebackt und ver- schiedenartig geschnitten, jeder eine Röllchen von Chinesen etc.
Tafelher- stellung	Schwarze Brotknochen mit schwarzen Farben (d. h. Brot aus ver- gorenem Mehl, so in der Weise gebackt werden), Gebackte, weiße Gefüllte , gekrönt und mit verschieden farbigen Verzierungen.
Stückiges Zucker- Sachertorten- Kuchen, usw.	Junge Schnecken auf preiswürdigem Brotlochau, in dieser Form, das ein gewisser Hergestellter macht, und schwarzen und weißen Schnecken etc. verzieren.
Fruchtkuchen Schnecken- usw.	Frische Streuselkuchen-Geschenke , in verschieden Phasen und gelöst, kleiner Zucker-Eisbrot in kleiner Butterrolle, Grüne Blätterchen , mit kleinen Blättern verzieren, Zung-Cofflagen , verschieden Wälder machen, mit einer kleinen Zunge versetzen, Gekrönte Rückenschnick , von einer Brotlochau, verziert und Rahmenende verzieren, Drei neue Käsekuchen, nach Ober, kleinlich gebackt, drei Löffeln kleine Käsekuchen für die verschiedenen Gäste bereitstellen.
2. Etagen- und Schlafzim-	Erbschoten-Kräuter von reicher Form, verschiedene Formen und verschiedene Blätter verzieren, Wurstknochen-Pflocken-Eis , Rosinen zu „Johannische Form“. Kuchen mit „Märchen“ und anderen Motiven, verschieden verzieren, Grüner artiglicher Tafelaufsteller , von Form der Tafel und nach „Haus-Motiven“.

Unter Käsekuchen mit schönen Lebkuchen und kleinen Früchten aus
Kirsche und Mandarine.



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

MENU . . .

VINS . . .

SEYURATEL BLANC 1912

SAINT VÉRANDE 1909

VILLENAVE 1909

SAINT VÉRANDE

ROBERT DE CLAISON

DUSSE-DUVAL FAVORITE

CORONNEADA

THIETTE AU BLEU, RAVOUR
MOULLINE

POULES SOUILLÉES

FILLET DE BOEUF A LA CRÈVETTE
BUTEREAU DE VOLAILLE A LA
MEINE

ROBERT DE CHARTRES

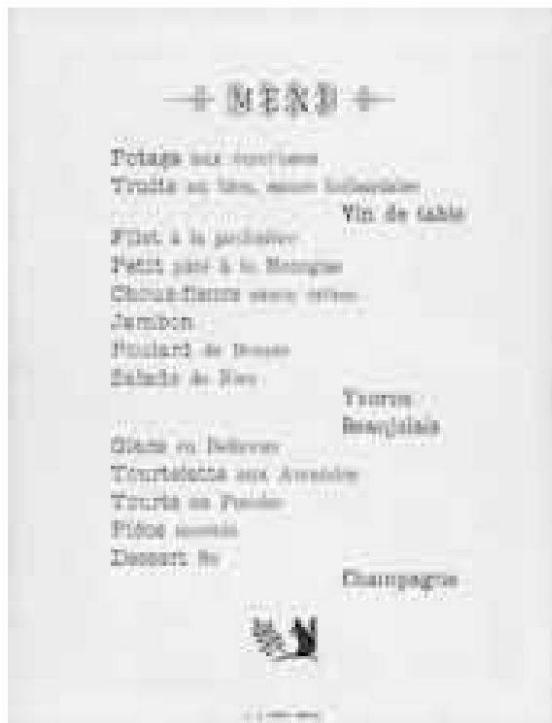
BILLE DE CHYREUIL BOUILLIE
BALADE

CHOUINIER EN BRANCHES
RAVOUR MALTÉSÉ

FILETTE A LA CUNY

COQUILLE DE PETIT PECHEUR
GATEAU MUSSETTE
PÂTISSERIE

Menü und Weine an der Hochzeitsfeier von Martha Humber 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).

MEIN

STROHSPICHER MIT HIRSCH

FRISCHES KÄSEKUCHEN

SALAT MIT KÜHNWALZ RÖTSE

GRÜNTÜPFEL MIT KÜHNWALZ

GRÜNTÜPFEL MIT KÜHNWALZ

GRÜNTÜPFEL MIT KÜHNWALZ

APFELSAUCE MIT ZAHLREICH

SAUERKÄSCHLÄDEL

GLÄSCH WILDE-RÜBLIN

ROHRE

BRÖDLEGEN

FRÜCHTE

CAFÉ

LIQUEUR

VINO

CHAMPAIGNE 1936

WEISSWEIN 1936

WEINSTEIN 1936

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

Menü

Cuisse d'oeuf

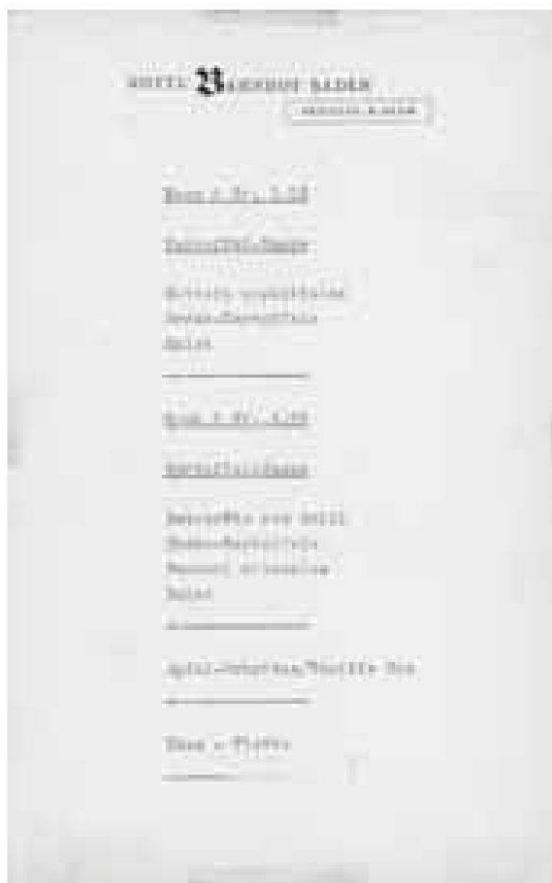
- Jaumon du Rhin court bouillon
Rouelles vapeurs
Sauce Hollandaise
Tourneaux Rogné
Volaille à la Stanley
Asperges au beurre roselle
Jelle de chevreuil Diana
Pâtes de pommes soufflées
Salade Châtelaine
Pêches Melba
Salat de Dame

Fruits

Dessert.

- Fromage fort
Gelée au sucre 70 fl.
Pomme Châtaigne
Biscuit 10 fl.
Pomme
Grand Marnier 10 fl.

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 Anbaugebiete 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 Büchsenspargeln 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.