Zeitschrift: FRAZ : Frauenzeitung
Band: - (2002-2003)
Heft: 2

Artikel: "Iss das nicht, davon bekommst du Würmer"
Autor: Petrelli, Silvia
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1053597

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: 21.07.2025

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

Silvia Petrelli

«Iss das nicht,

(oder wenn die Tante einen Fernet Branca braucht)

Sagten meine Grossmütter immer dann, wenn ich etwas essen wollte, das ich nicht sollte. Nun ist es aber nicht so, dass meine Familie mir nur wenig zu essen gegeben hätte. Im Gegenteil. Aber gewisse Sachen hatte die Bambina einfach nicht zu sich zu nehmen. Wenn ansonsten stets entgegengesetzter Meinung – in diesem Punkt waren sie sich zu meinem Leidwesen IMMER einig. Rohe Teigwaren – sehr gefährlich! Insbesondere die selbst gemachten. Frisches, noch warmes Brot – auch das. Ebenso die Weihnachtsguetzli, noch ofenwarm – tabu! Ich muss ein sehr braves Mädchen gewesen sein, denn ich erinnere mich, als Kind nur einmal Würmer gehabt zu haben. Oder blieben die unliebsamen DarmbewohnerInnen vom scharfen Mutter- bzw. Grossmutterauge unentdeckt? Eine andere Erklärung gibt es nicht. Denn rohe Nudeln habe ich immer wieder geklaut. Vor allem in den Tagen vor Weihnachten. Da war bei uns küchenmässig tagelang der Teufel los. Oder besser gesagt die Teufelinnen. Zwei Nonne und eine Mutter, sofern diese mit grossmütterlichem Segen mittun durfte (mit wessen Kochlöffeln die Kompetenz geschöpft wurde, muss an dieser Stelle nicht näher erörtert werden), schälten und schnitten Gemüse klein, fabrizierten Capelletti-Füllung (andere sagen Tortellini), nahmen auf dem Helvetiaplatz-Markt gekaufte Hühner aus und brieten, dünsteten und sotten, dass es meine Nase kitzelte. Die Frauen standen stundenlang in der Küche, eingehüllt in einen würzig duftenden Nebel. In heutigen Küchen sorgt ein Dampfabzug für klare Sicht. Damit wir uns verstehen, ich rede hier nicht von den frühen zwanziger oder dreissiger Jahren. Ich bin 1960 geboren. Aber als ich Kind war, hatten die gekauften Hühner die Füsse und den Hals noch dran und einiges noch drin. Die folgenden Zeilen sind nur für Karnivorinnen bestimmt: In einem Miniaturbratpfännchen, der Durchmesser betrug vielleicht 10–12 cm, briet mir Nonna Neta die Hühnerleber, das Herzchen und ein, zwei andere Stückchen. In Butter, mit etwas Salbei, Salz und Pfeffer. Dazu gab es ein Stück Brot und ich durfte aus dem Pfännchen essen. Heiss war es und ich habe mir jedes Mal die Zunge verbrannt. Aber geschmeckt hat es wunderbar – nur schon weil es die Grossmutter nur für mich allein gekocht hatte. Mein spezielles vorweihnächtliches Ritual. Immer wenn ich den Duft von Salbei und heisser Butter rieche, dringen heute noch, gut dreissig Jahre später, Bilder aus jenen Tagen ins Bewusstsein. Zurück zu den Würmern: Eines der Resultate all des Geköchs waren unter anderem die bereits erwähnten Capelletti. Dass dazu der Teig von Nonna Nildes Hand mit einem Besenstiel hauchdünn ausgewallt wurde (was soll so ein kleines Wallholz, pha!), ist nur ein kleines Detail am Rande. Die Füllung bestand aus feinstgehackter Mortadella, püriertem Hühnerbrüstchen und Kalbfleisch – keine Zusatzstoffe, keine Geschmacksverstärker, keine Emulgatoren und andere «E»s. Von diesen Wunderdingern wurden Hunderte fabriziert. Für jede Esserin/jeden Esser gab es 15, genau abgezählt. Da waren eingeladen: Tante Rösli, Zio Alberto, Zia Bianca, Zio Italo, sein Zwilling Zio Carlo, meine Cousine Gina samt angetrautem Alfred und den zwei Kindern. Dann die Cousine Dolores, ihr algerischer Mann und das gemeinsame Kind. Dazu kamen meine beiden Nonne, meine Mutter, mein Vater und ich. Manchmal waren noch Margrit und Fredy dabei und vielleicht noch Peppino mit Franca und die andere Franca aus dem Tessin, das waren im besten Fall also 23 Personen um einen Tisch in einer 4-Zimmerwohnung im Kreis 3! Und Eva Riese rechnet: 23 x 15 = 345 Capelletti! Ich habe geschummelt. Für die Bambini (ich mitgezählt, obwohl ich mit Abstand die Älteste war) gab es nur 10 statt 15. Aber gross unter die Dreihundertergrenze fiel die Zahl deswegen nicht. Diese Capelletti lagen dann einen Tag vor dem grossen Festessen zum Trocknen in schnurgeraden Reihen auf dem ausgezogenen Esstisch. Finger weg! Das gibt Würmer und macht die Reihen durcheinander. Pha! Nachts schlich ich auf Zehenspitzen ins Wohnzimmer, stibitzte mehrere Teigdingerchen und verschlang diese gleich am Tatort. Sicher ist sicher. Dass ich nicht einfach wahllos zugriff, erklärt sich von selbst. Ich war ja ein kluges kleines Mädchen. Fein säuberlich eines aus Reihe 2, eines aus Reihe 5, eines aus Reihe 9 und so weiter. Dann noch schnell den Abstand zwischen allen Capellettis der beklauten Reihe ausgeglichen und zurück ins Bett gehüpft. Mission impossible? Never underestimate a girl!

Am Weihnachtstag gab es dann nach den Capelletti in Brodo (= klare Brühe) noch Braten, Suppenhuhn, Gemüse, Gnocchi, viel Dessert, Panettone, Vino rosso, Sirup für die Kleinen, Datteln, Nüsse, Weihnachtsguetzli, Torrone (türkischer Honig) und und und, bis ein Zio oder eine Zia röchelnd nach einem Underberg oder einem Fernet Branca verlangte. Noch eine Runde Früchte, einen letzten Kaffee und tschüüüüüüüs bis nächste Weihnacht.

Cassoeula »Cazzöla«

1 piedino di maiale, 150 g di cotenne, 400 g di costine di maiale, 8 salamini »delle verze«, 50 g di pancetta, 30 g di burro, 100 g di salsa di pomodoro, 1 bicchierino di vino bianco secco, 1 cipolla, 250 g di carote, 1 sedano, 1 verza, sale.

Fiammeggiate il piedino e le cotenne, lavateli e tagliateli a tocchetti insieme alle costine. Preparate un battuto con la pancetta e la cipolla e fatelo dorare con il burro in una pentola molto grande. Aggiungete le carni e fate rosolare a calore molto basso, rimescolando di frequente. Versate il vino e fatelo evaporare, unite la salsa sciolta con un mestolo di acqua calda e fate prendere il bollore. Abbassate la fiamma, coprite la pentola e fate cuocere a fuoco basso per 3 ore. Intanto tagliate a liste larghe le verze (eliminate le foglie più dure) lavatele e scottatele per pochi minuti in acqua bollente. Circa 45 minuti prima della cottura aggiungete tutte le verdure tagliate a pezzetti, fate cuocere per 25 minuti e poi aggiungete i salamini, salate e fate cuocere mescolando di tanto in tanto. Quando si sarà addensato il sughetto la cassoeula è pronta. Versate in una zuppiera e servite subito con pane casereccio.

*

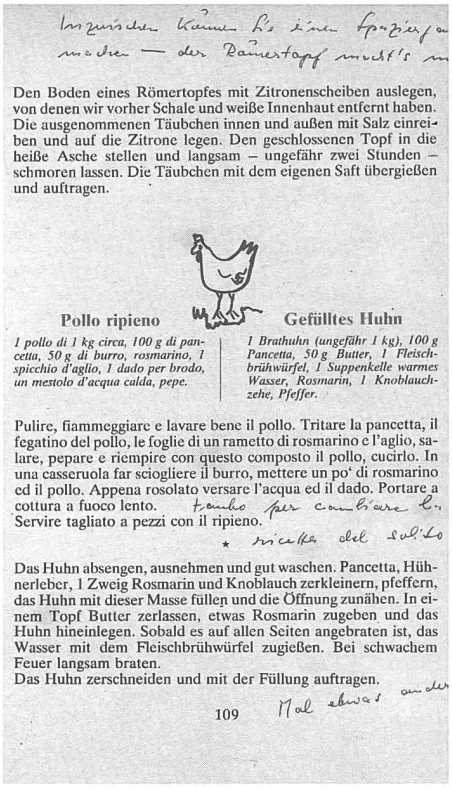
Schmortopf »Cazzöla«

1 Schweinsfüßchen, 150 g Speckschwarte, 400 g Schweinsrippchen, 8 grobe Schweinswürstchen, 50 g Pancetta, 50 g Butter, 100 g Tomatensoße, 1 Gläschen trockener Weißwein, 1 Zwiebel, 250 g Möhren, 1 Sellerie, 1 Wirsing, Salz.

Den Schweinsfuß und die Speckschwarte absengen, waschen und zusammen mit den Schweinsrippchen in Stücke schneiden. Pancetta und Zwiebel kleinschneiden und in Butter in einem großen Topf anbraten. Das Fleisch hinzufügen und auf sehr kleiner Flamme unter öfterem Umwenden anbraten. Den Wein zugießen und einkochen lassen. Die in einer Suppenkelle in Wasser aufgelöste Tomatensoße zugeben und aufkochen. Den Topf zudecken und 3 Stunden auf kleinem Feuer kochen.
Inzwischen den Wirsing in breite Streifen schneiden (die harten Blätter vorher entfernen), waschen und einige Minuten überbrühen. Ungefähr 45 Minuten vor beendeter Kochzeit das in Stücke geschnittene Gemüse hinzufügen und 25 Minuten weiterkochen.

26

davon bekommst du Würmer»



Den Boden eines Römertopfes mit Zitronenscheiben auslegen, von denen wir vorher Schale und weiße Innenhaut entfernt haben. Die ausgenommenen Täubchen innen und außen mit Salz einreiben und auf die Zitrone legen. Den geschlossenen Topf in die heiße Asche stellen und langsam – ungefähr zwei Stunden – schmoren lassen. Die Täubchen mit dem eigenen Saft übergießen und auftragen.

Pollo ripieno

1 pollo di 1 kg circa, 100 g di pancetta, 50 g di burro, rosmarino, 1 spicchio d'aglio, 1 dado per brodo, un mestolo d'acqua calda, pepe.

Pulire, fiammeggiare e lavare bene il pollo. Tritare la pancetta, il fegatino del pollo, le foglie di un rametto di rosmarino e l'aglio, salare, pepare e riempire con questo composto il pollo, cucirlo. In una casseruola far sciogliere il burro, mettere un po' di rosmarino ed il pollo. Appena rosolato versare l'acqua ed il dado. Portare a cottura a fuoco lento. Servire tagliato a pezzi con il ripieno.

Gefülltes Huhn

1 Brathuhn (ungefähr 1 kg), 100 g Pancetta, 50 g Butter, 1 Fleischbrühwürfel, 1 Suppenkelle warmes Wasser, Rosmarin, 1 Knoblauchzehe, Pfeffer.

Das Huhn absengen, ausnehmen und gut waschen. Pancetta, Hühnerleber, 1 Zweig Rosmarin und Knoblauch zerkleinern, pfeffern, das Huhn mit dieser Masse füllen und die Öffnung zunähen. In einem Topf Butter zerlassen, etwas Rosmarin zugeben und das Huhn hineinlegen. Sobald es auf allen Seiten angebraten ist, das Wasser mit dem Fleischbrühwürfel zugießen. Bei schwachem Feuer langsam braten.
Das Huhn zerschneiden und mit der Füllung auftragen.

109

Auszüge aus: Das Kochbuch aus dem Tessin, 1979, Verlag Wolfgang Hölker

Szenenwechsel:

Im Frühjahr gehörten Ausfahrten über Land zum sonntäglichen Pflichtprogramm. In einem grünen alten Goliath (das ist eine längst vergessene Automarke) nahm Paps hinter dem Steuerrad Platz. Neben ihm Mami. Hinten sassen die beiden Nonne und in der Mitte, wie könnte es anders sein, eingeklemmt Klein-Silvia. Still gesessen! Denn die grossmütterlichen Knie waren gut gesalbt in handgestrickten Kniewärmern verpackt und reagierten äusserst empfindlich auf kindliches «fegnesten.» Nachdem sich Nonna Neta bekreuzigt hatte, erteilte sie meinem Vater Absolution und er durfte losfahren. Über Land, wie gesagt. Kaum war Familie dem städtischen Grau entkommen, entdeckte Nonna Nilde auch schon eine ungedüngte Wiese und verlangte eine sofortige Bremsung der Fahrt zwecks Einsammelns junger Löwenzahnblätter. Diese gab es dann am darauf folgenden Abend mit hartgesottenen Eiern zum «Znacht.» Dass mein Vater sich in Grund und Boden schämte, ob seiner Grünzeug sammelnden italienischstämmigen Mutter, muss an dieser Stelle doch noch kurz verraten sein. Den würzigen Frühlingssalat ass er, wie wir alle, aber mit Genuss! Weiter mit der Frühlingsausfahrt: Jede Ausfahrt hat einmal eine Ende. Krönender Abschluss: ein Nachtessen auswärts. Das war ein schwieriges Unterfangen. Denn «einkehren» konnte die Familie nur dort, wo es einen Schüblig (Ostschweizer Wurstspezialität) oder ein unpaniertes Kotelett mit Rösti zu speisen gab. Keines von beidem auf der Speisekarte? Zähe Diskussionen vor der Wirtshaustüre waren die Folge. Einmal drinnen in einer Gaststube, schlug Mutter in ihrer Verzweiflung meist eine Konsenslösung vor: Rahmschnitzel mit Nudeln. Nix da! Dann halt einen kalten Braten, ausnahmsweise aber nur. In der Not isst die Nonna schlussendlich doch ein Schweinssteak, aber nur gebraten, nature, ohne Kräuterbutter und schon gar nicht mit irgendeiner Sauce Bernaise oder so. Zum Glück. Denn ein Stück Fleisch blieb immer auf dem Teller und wurde eingepackt und mitgenommen. In der Papierserviette. Was war mir das peinlich! Ich dachte, alle schauen zu uns her und denken sich, wir hätten nicht genug Geld um uns am nächsten Tag Essen zu kaufen. Es war mir sooooo peinlich und ich hätte meine Grosis am liebsten auf den Mond gebeamt. Jahre später, auf meiner ersten USA-Reise, musste ich lachend an diese Zeit zurückdenken. Da packte mir die nette Serviererin in einem Steakhouse das nicht gegessene Steakstück ungefragt ein, überreichte es mir mit einem hinreissenden Lächeln und wünschte mir noch einen schönen Abend.

Tja, bei uns zuhause wurde herzhaft gegessen. Das Fleisch durfte nicht zu mager (Fett ist bekanntlich ein Geschmacksverstärker), aber in jedem Fall musste es das richtige Stück sein, zart und gut «durch.» Neben der Qualität schien aber auch die Herkunft durchaus von Bedeutung zu sein. So bestellte Nonna Neta die Costine (Brustspitzli) und die Codecchini (grobe Schweinswürste) telefonisch bei «ihrer» Metzgerei in Mendrisio. Die Metzgersfrau stellte das Fleischpaket zusammen, brachte es zur Bahn und meine Grossmutter stand bei Einfahrt des Zuges im Zürcher Hauptbahnhof auf dem richtigen Perron beim Gepäckwagen und nahm ihre Lieferung in Empfang.

Später dann, von zu Hause weggezogen, im ersten eigenen Haushalt und in der Lebensphase back to the roots, wollte ich Nonnas Rezepte zu Papier bringen. Wahrlich, keine einfache Sache. Statt genauer Mengenangaben erhielt ich auf meine Fragen nach Menge und Kochzeit stets die gleiche lapidare Antwort: Nimm so viel wie es braucht. Du musst schauen, ganz nach Gefühl. Kochdauer? Solange wies halt nötig ist, bis es «lind» ist eben. Und nach anfänglichem Zögern habe ich mich getraut und gekocht – nach Gefühl – und es hat fast immer geklappt und gut geschmeckt hat es auch.

Heute koche ich die kräftigen Nonna-Gerichte mit den schönen Namen wie Cazöla, Stüfaa und Büsecca nur noch selten. Zum einen weil ich kaum mehr Fleisch esse und zum anderen, weil mir unter der Woche, wenn ich von der Arbeit nach Hause komme, keine zwei Stunden für die Essenszubereitung zur Verfügung stehen. Aber gerne koche ich immer noch und regelmässig – «schnellere» Sachen halt. Ich mische Zutaten und Gewürze nach Gutdünken, kombiniere nach Gefühl und manchmal «ziemlich» unkonventionell. Das Resultat stimmt, wenn meine Liebste zwischen zwei Gabeln murmelt: «genial guet» und dann weiterfuttert bis kein Krümel mehr auf dem Teller zu sehen ist. Die beiden Nonne, könnten sie zuschauen, hätten bestimmt auch ihre Freude daran.

Silvia Petrelli ist Redaktorin bei der FRAZ.

v.p. Catering

Griechischer Party-Service

Vaso Papathanasiou

V.P. Catering
Tel. 01 491 67 35
Natel 079 635 05 43
www.vp-catering.ch
info@vp-catering.ch

- Mesedes
- Griechisches Buffet
- Festessen
- Vegetarische Gerichte

VELOFIX

Wem weht der frische Wind entgegen?

Birmensdorferstr. 126
8003 Zürich
Tel. 01-463 13 03
www.velofix.ch

BUCHHANDLUNG

Am Rand

Sagen wir mal, für den Anfang, dass es unterschiedliche Frauen nach unterschiedlichen Dingen verlangt. Angelica Jacob

Krimis, Lesbenbücher, Belletristik aus der Buchhandlung am Rand

Dorothea Hartmann, Röschibachstr. 73, 8037 Zürich, Tel.: 01/271 21 51
buchhandlung@amrand.ch/www.amrand.ch Mo – Fr 10h – 18.30h, Sa 10h – 16 h

Restaurant ZIEGEL oh-lac

...das ♥ der Roten Fabrik
Seestrasse. 407 / 8038 Zürich / Tel. 01 / 481 62 42
Öffnungszeiten: Di - Do & So 11-0h, Fr & Sa 11-2h
Montag geschlossen

Richtig schön schlafen.

sato.Schlaf.Räume.

Basel, Leonhardsgraben 52, 4051 Basel, 061 261 22 40 ***Bern,*** *Gerechtigkeitsgasse 57, 3011 Bern, 031 312 55 44* ***Luzern,*** *Habsburgerstrasse 34, 6003 Luzern, 041 210 81 66* ***Zürich,*** *Ausstellungsstrasse 39, 8005 Zürich, 01 272 30 15, Predigerplatz 18, 8001 Zürich, 01 262 21 41* ***www.sato.ch***

ROSMARIE GFELLER
BUCH&WEIN
LADEN

Ankerstrasse 12, 8004 Zürich
Tel. 01-240 42 40, Fax 01-240 42 41
e-mail buch.wein@bluewin.ch

Öffnungszeiten:
Di 13 – 19 Uhr
Mi Do Fr 10 – 19 Uhr
Sa 10 – 16 Uhr

Fussreflexzonen- und Vitaflex-Massagen

Zu Hause und im Büro

Sylvie Gosteli
Bremgartnerstr. 30
8003 Zürich
Tel 01/451 27 59
neu: ab 1.10.01
Tel 01/272 25 71

Schnupperstunde Fr. 45.–