

**Zeitschrift:** Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot  
**Band:** 307 (2024)  
  
**Artikel:** Das Wortschatzerweiterungsgerät  
**Autor:** Christ, Stefanie  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1046554>

### **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:** 16.01.2026

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

# Das Wortschatz-erweiterungsgerät

Text: **Stefanie Christ**

Es gibt viele Gelegenheiten, Schimpfwörter zu lernen. Einige hören die Kraftausdrücke bei älteren Geschwistern, beim Mitfahren im Familien-Kombi oder im Sporttraining, wenn es bei einem Teammitglied mal wieder nicht so wie gewünscht läuft. Ich konnte mein Repertoire als Kind regelmässig in der Küche erweitern – immer dann, wenn sich die Eltern an der Passiermühle abmühten. Also zum Beispiel dann, wenn sie gefühlt eine Tonne halbfest gekochter Kartoffeln durch das Passevite jagten. Anders als es sein französischer Name vermuten lässt, ist dieses Küchenutensil gar nicht so schnell und mühelos zu bedienen. Nach mehreren Schweissausbrüchen und einer Erweiterung meines Fluchwortschatzes um mindestens fünf Begriffe lagen die groben Kartoffelflocken im Butter-Milch-Gemisch, wo sie sich unter ständigem Rühren schliesslich zum cremigen Endprodukt fügten – zum Kartoffelstock.

So viel Arbeit für eine Stärkebeilage, Hut ab. Daneben garte der Rinderbraten ganz von selbst.

So wie heute in unseren Breitengraden kaum mehr jemand einen Esel vor den Karren spannt oder die Schmutzwäsche im Zuber reinigt, greifen auch immer weniger Kochende zum Passevite (was freilich nicht bedeutet, dass in den Küchen weniger geschimpft wird). Die erste grössere Revolution, die ich erlebte, war der «Stocki», also die vorgefertigte Kartoffelstampf-Variante zum Anrühren. Später kamen ultramoderne elektronische Küchenhelfer auf, welche die Kartoffeln per Knopfdruck eben nicht mehr im Handumdrehen, aber umso rascher zu Püree werden lassen. Und die so laut sind, dass es nebenher keine Möglichkeit mehr gibt, sich neue Vokabeln anzueignen.

Aus purer Neugier sah ich mich vor einiger Zeit im Onlineshop



Bild: zVg





um und stellte zu meinem Erstaunen fest, dass immer noch zahlreiche Varianten der klassischen Passiermühle feilgeboten werden. Das Gerät wurde erstmals 1928 in Belgien zum Patent angemeldet und wird auch gerne «Flotte Lotte» genannt, als Hommage an die Passier-Pionierin Charlotte Giebel. Spülmaschinenfeste Exemplare aus Edelstahl kosten heute schnell mal einen dreistelligen Betrag – meiner Meinung nach ein ziemlich hoher Preis für Blasen an den Fingern und Hornhaut. Zum Vergleich: Einen elektrischen Hornhautentferner gibt es im selben Geschäft bereits ab zwanzig Franken. Doch gerade Sterneköche setzen für ein optimales Resultat weiterhin aufs manuelle Passieren von Kartoffeln. Macht Sinn, schliesslich können sie die mühselige Arbeit problemlos delegieren.

Dass die (Edelstahl-)Industrie aber auch abseits von Sterneküchen Potenzial sieht, zeigte sich vor ein paar Wochen im Supermarkt meines Vertrauens: Da wurde zwischen Haushaltstüchern und Konservendosen doch tatsächlich eine Passe-vite-Aktion beworben. Vor mir fragte ein Kind seine Mutter: «Was ist das?» Die Antwort: «Woher zum Teufel soll ich das wissen!» So schnell geht's, und ein vergessenes Küchenutensil nimmt seine wichtigste Funktion wieder wahr.



**Stefanie Christ** studierte Kunstgeschichte und Medienwissenschaft. Sie lebt in Bern, hat die Co-Leitung der Kommunikationsagentur Atelier CK inne und arbeitet im Naturhistorischen Museum Bern. Daneben verfasst sie Prosa, Kinderbücher und Sachtexte in Hochdeutsch und Mundart.