

**Zeitschrift:** Bündner Schulblatt = Bollettino scolastico grigione = Fegl scolastic grischun  
**Herausgeber:** Lehrpersonen Graubünden  
**Band:** 64 (2002-2003)  
**Heft:** 9: Begegnung mit Fahrenden

**Artikel:** Unterschiedliche Speisen je nach Sippe  
**Autor:** Hunger, Bartholomé / Schaub, Reto  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-357505>

### **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:** 17.04.2026

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

## Unterschiedliche Speisen je nach Sippe



«Die Speisen der Zigeuner oder Jenischen sind sehr unterschiedlich. Je nachdem, ob sie von den osteuropäischen Sinti oder den westeuropäischen Jenischen zubereitet werden, schmecken sie recht unterschiedlich.» Dies sagt einer, der es wissen sollte, nämlich der 34jährige Josef Birchler. Im Laufe der Jahre hat er rund 1500 Rezepte zusammengetragen, die er einmal in einem Zigeuner-Kochbuch der Öffentlichkeit zugänglich machen möchte.

«Alkohol», so Birchler weiter, ist bei den Zigeunern verpönt. Der Genuss von alkoholischen Getränken verderbe den Charakter und mache die Leute bösartig, folgert er. Weiter erzählt er, dass der Genuss von Hunde- oder Pferdefleisch bei den Sintis untersagt sei. Wer sich über dieses Verbot hinwegsetzt, wird von der Sippe während eines Jahres ausgeschlossen!

**Josef Birchler verwöhnte die Gäste am Tag der Begegnung mit Fahrenden in Zizers mit Schweinsrippchen, die er in eine herrliche Marinade eingelegt hatte.**

Während bei den Sesshaften die Zigeunerspiesschen oder die Gulaschsuppe sehr beliebt sind, sind es bei den Fahrenden vorab Gerichte, die auf dem offenen Feuer zubereitet werden können.

Im Rahmen der «Begegnung mit Fahrenden» in Zizers überraschte Josef Birchler die Anwesenden mit Schweinsrippchen mit amerikanischer Marinade. Alle Besucherinnen und Besucher waren von dieser Delikatesse sehr angetan. Birchler verriet uns, dass er das Rezept der Marinade von seinem Grossvater übernommen habe. Dieser wiederum hat das Rezept von einem amerikanischen Zigeuner im Jahre 1943 in einem deutschen Lager erhalten.

Freimütig gibt Josef Birchler das Rezept preis: Man enthäutet und entkernt eine Anzahl frischer Tomaten und verarbeitet sie mit einem Mixer zu Ketchup. Diesem gibt man Basilikum, wenig Olivenöl, schwarzen – und Cayennepfeffer sowie Paprika, das man im Mörser zerstösst, bei. Über Nacht werden die Rippchen in diese Marinade eingelegt. Vor dem Grillieren werden sie mit frischem Thymian bestreut und mit möglichst viel Marinade auf dem Grill (offenes Feuer) beidseitig gut gebraten. Vor dem Servieren wird das Fleisch mit einem Schuss Cognac beträufelt. Beim Lammfleisch wird anstelle von Thymian Rosmarin verwendet. Zu einem Stück frischem Fladenbrot schmeckt das Fleisch ausgezeichnet. Eine echte Zigeuner-Mahlzeit!



**Das Feuer spielt im Leben der Fahrenden eine wesentliche Rolle. Selbstverständlich wird auch auf dem offenen Feuer gekocht.**