

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 103 (1977)  
**Heft:** 17: A la carte

**Artikel:** La cuisine bernoise  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-610074>

### **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](#)

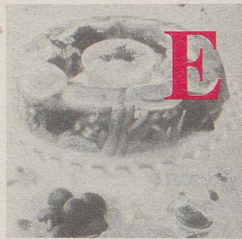
### **Terms of use**

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:** 25.04.2026

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

# La cuisine bernoise

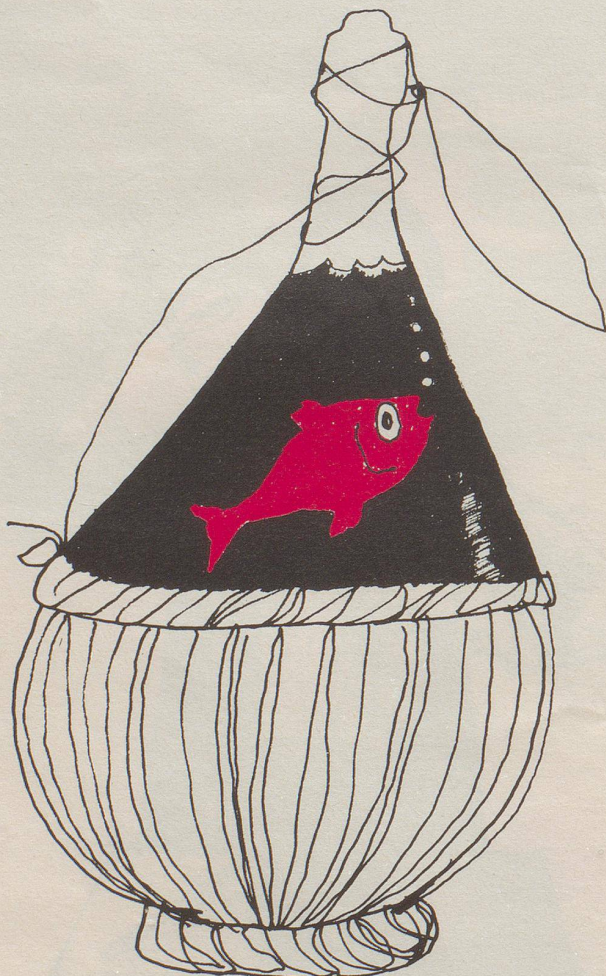


**E**HRLICH gesagt: Zu diesem Thema äussere ich mich mit einigen Bedenken – nicht etwa, weil es in Bern keine hochstehende Küchenkultur gäbe, sondern weil ich mich als einfacher, nahezu anspruchsloser Konsument nicht befugt fühle, allzu sehr in die gastronomischen Saiten zu greifen. Aber da ein rechter Berner vor nichts zurückschreckt, will ich trotzdem versuchen, das Wesentliche der bernischen Küche in knappen, aber prägnanten Worten zu schildern.

\*

Also: Die Königin der bernischen Tafel ist zweifellos die weltberühmte *Bärner Platte* (frz. «disque bernois»). Hier das Rezept: Man mische verschiedene Fleisch- und Wurstarten mit Sauerkraut und durren Bohnen, richte das Gemisch auf

Zeichnung: Barth



Es ist mir völlig gleichgültig, wohin das Wasser fliesst, so lange es nicht in den Wein läuft.  
Chesterton

einer gut vorgewärmten ovalen Platte an und garniere den Haufen mit Senf. Oder ähnlich. Varianten: a) auf runder Platte, b) auf eckiger Platte (eher selten).

\*

Auch nicht zu verachten und von Einheimischen wie Fremden immer wieder als einfache, aber leckere Speise gelobt ist *Geschnetzeltes mit Röstli* (frz. «geschnetzeltes avec rösti»). Hier ist mir das Rezept weniger geläufig; aber sicher braucht man Fleisch dazu, das irgendwie geschnetzelt werden muss, und dann natürlich Röstli. Letztere stellt man her, indem man Kartoffeln in Scheiben schneidet, röstet und mit Salz bestreut. Variante: Geröstetes mit Schnitzeln (Zubereitung wie oben, aber in umgekehrter Reihenfolge).

\*

Damit kommen wir bereits zu den Süssspeisen. International anerkannt sind unsere *Lebkuchen* (frz. «gâteau vital»). Dazu habe ich ein Rezept von meiner Urgrossmutter (erschienen im Benteli Verlag Bern), welches so lautet:

«Zu einer Halbmaas Honig nimmt man eine Citronen, ein halb Loth Zimmet, eine Muscatnus, zehen Nägeli, eine Imberwürzen, ein Vierling Zucker, ein halbes Glass voll Wein, alles zusammen in eine Kachlen gethan und Mehl darein gerührt, bis es ein zarter Brod-Teig ist; es ist gut, wann man es ein wenig haben lasst, hernach Mehl darein gewürckt, bis man ihn in die Mödel trucken kan, hernach wohl röst gebacken.»

Dem ist noch beizufügen, dass auf einen richtigen Berner Lebkuchen auch ein Bär aus Zucker gehört. Zu diesem Zwecke zeichne man die Bärenform mit einem guten Büroleim vor, streue reichlich Staubzucker darüber und blase den Rest weg.

\*

Schliesslich noch: Die *Merängge* (frz. «meringue»). Die ist am einfachsten zu fabrizieren: Man nehme das Weisse von 18 frischen Hühnereiern (Bodenhaltung!), mische es mit beliebig viel Zucker, schlage das Gemisch vermittels eines Besens schaumig, forme es zu Schalen und backe es bei mässiger Ober- oder Unterhitze, bis es leicht und luftig und immer noch weiss ist. Während dieses Prozesses schlage man weiter, diesmal aber Rahm, bis dieser geschwungene Nydle ist. Nun nehme man je zwei Schalen aus dem Ofen, schrecke sie kurz ab und klemme eine Handvoll Nydle dazwischen. Anschliessend Backofen ausschalten.

\*

Ich darf wohl hoffen, dass diese kleine Auswahl aus der reichhaltigen palatalen Palette Berns manch einem Leser den Mund wässrig gemacht hat. Dabei muss ich noch einmal zugeben, dass ein besserer Kenner der Materie diese Leckerbissen wohl noch viel appetitlicher hätte schildern können. Wenn es mir indessen gelungen ist, durch meine schlichte Darstellung einige Freunde der gepflegten Tafel zu einem Besuch unserer lokalen Lokale (wir haben rund 350 Restaurants) anzuregen, dann wird das den Verkehrsverein, das heimische Gastgewerbe und mich mit stiller Freude erfüllen.

**berner  
oberland**

sBärner Oberland isch schön ...

Vor allem auch im Frühling auf Skitouren, auf Wanderungen an den Seen und in den Bergen.

**Günstige Pauschalangebote**

Information / Prospekte

Verkehrsverein Berner Oberland

3800 Interlaken, Tel. 036 22 26 21