Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 60 (1967)
Heft: [1]: Schülerinnen

Artikel: Wir speisen... : international
Autor: Fürstenberger, Markus
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-989763

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: 14.12.2025

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

Wir speisen ... international

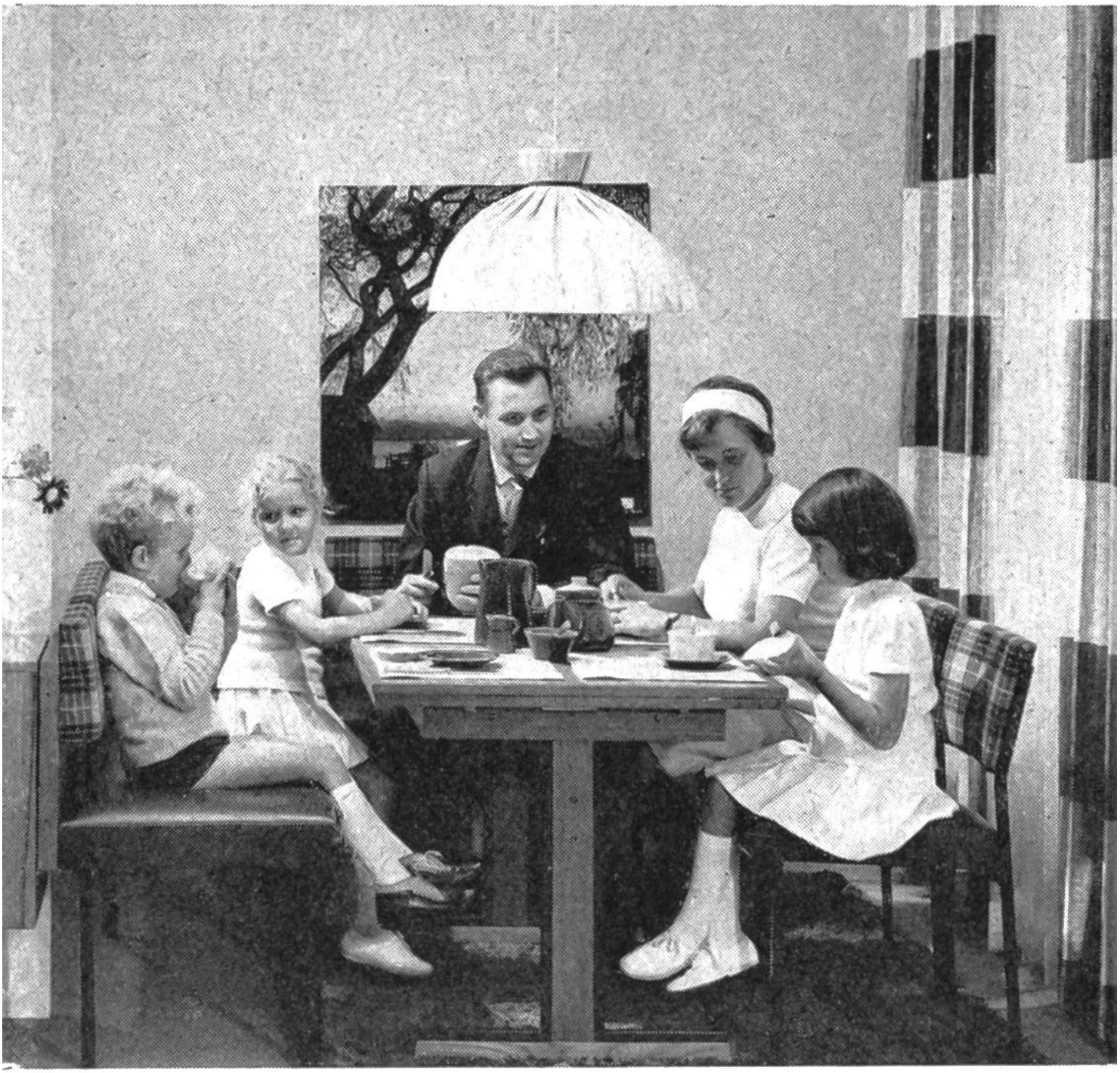
Wie sieht es eigentlich heute auf unseren Tischen aus? Stammen die Speisen auch noch aus unserer Nachbarschaft, so wie es früher der Fall war? Ein ganz kurzer Überblick zeigt sogleich, dass wir eigentlich die ganze Welt bei uns zu Gaste haben: Fische aus Dänemark, Orangen aus Italien, Bananen aus Afrika, Konserven aus Amerika, Thon aus Portugal, Zucker aus Jamaica, Kümmel aus den Mittelmeerländern und ein Cola-Getränk ebenfalls aus Afrika: Das sind nur ein paar Beispiele. Eine solch bunte Folge ergibt sich ohne ein besonderes Festmahl; bereits unser Alltagstisch ist so fremdländisch, ein Bankett oder ein Hochzeitsessen aber weisen noch mehr ausländische Leckerbissen auf.

Nun das Morgenessen. Auf dem Frühstückstisch liegt ein schöner Laib Brot, der viel Weizen enthält. Weizen wächst bei uns, doch nicht genügend, darum importieren wir aus Kanada, Argentinien, Frankreich und der Ukraine. Die Milch wird meist aus einem Dorf der Umgebung geliefert, aber schon der Kaffee ist wieder etwas Fremdes, kommt er doch aus den weiten Plantagegebieten Zentralamerikas und aus Brasilien. – Butter haben wir teilweise aus eigenen Molkereien, doch ist der Import aus Dänemark nicht unbedeutend. – Die Konfitüre oder den Gelee hat wohl die Mutter selbst eingemacht, oft sind die Beeren oder die Früchte sogar noch aus «eigenem Boden». Kommt aber Orangenkonfitüre auf den Tisch, dann wissen wir, die Früchte stammen aus südlichen Ländern, aus Italien oder Spanien, ja aus Israel. – Die Konfitüre oder auch das Morgengetränk sollten süss sein, dies erreichen wir mit Zucker, der aus eigenen schweizerischen Zuckerfabriken, aus Jamaica oder Kuba zu uns gelangt.

Beim Mittagessen kann die Herkunftzusammenstellung oft sehr weiträumig sein. Ab und zu stammen die meisten Speisen aus

der näheren Umgebung oder aus der übrigen Schweiz; die Zutaten aber, das gewisse Etwas, stammt aus fernen Gebieten. Das Salz liefern uns die Rheinsalinen zwischen Basel und Rheinfelden, der Essig kann aus einheimischen Flüssigkeiten gewonnen werden, Weinessig aber liefert Frankreich, das Öl jedoch erreicht uns aus Spanien, Tunesien, Griechenland und der Türkei. Steht eine Flasche Sonnenblumenöl auf dem Küchentisch, so kann es aus Jugoslawien, Ungarn oder Rumänien sein. Kartoffeln, Gemüse, Salate haben oft einen kurzen Weg vom

Bauern bis zum Verbraucher zurückgelegt. Das Fleisch kann oft von sehr weit her kommen, so von Italien, Dänemark, Österreich, Ungarn oder, wenn es sich um Konserven handelt, von Amerika.
Stehen Fische auf dem Menü, so war ihr Fänger meist ein Däne oder allgemein ein Skandinavier.
Gibt's während des Nachmittags eine Tasse Tee, so ist ein neues Land vertreten, entweder die Insel Ceylon oder das weite China. – Die Zitrone, von der wir einen Schnitz verwenden, bestellte der Händler in Sizilien, also in Süditalien. – Natürlich hat die Mutter noch etwas Süsses gebacken. Aber auch dazu senden uns fremde Völker ihre Produkte. Die Kalifornier exportieren die Weinbeeren und die Türken die Haselnüsse.
Zum Nachtessen richtet die Mutter vielleicht ein Maisgericht, Mais dazu wuchs in Argentinien. Ein ähnliches Gericht aus Reis brächte uns die Verbindung mit dem fernen Siam in Hinterindien.
Am Abend kommt noch kurz Besuch, wobei der Vater Wein offeriert, es ist ein Rotwein aus Südfrankreich oder aus dem Tirol und ein spritziger rheinischer Weisswein, ab und zu auch ein Elsässer Tropfen. Die Jugendlichen trinken ein Cola-Wasser, die Kolanüsse wachsen in Westafrika.
All das sind nun nur die Speisen einiger ziemlich einfacher Menüs; beim Betrachten eines Essens aus einer Spezialitätenküche wäre eine Nationenkarte noch viel reichhaltiger. – Dass viele Menschen fremder Länder uns helfen, unseren Hunger zu stillen, merken wir oft erst dann, wenn ein Produkt ausfällt, oder wenn es wegen Streitigkeiten im Ursprungsland teuer geworden ist. Schlimm wird es in einem Krieg, dann entbehren wir manche Speisen; der letzte Weltkrieg zeigte es deutlich, die Rationierung griff stark in unsere Menüpläne ein, sie vereinfachte die Speisekarte sehr. Und doch gab es stets eine grosse Abwechslung und Auswahl, die Köche in den Restaurants und



Hotels und die Mütter haben mit wenigem vieles erreicht und das alles meist nur mit Schweizerprodukten.
Interessant wäre es nun, die Routen und die verschiedenen Umladungen der Ware festzustellen, bis diese bei uns auf dem Tisch steht. Nehmen wir zum Beispiel den Schwarztee. Er wird auf Ceylon gebrochen, dort getrocknet, grob sortiert und in Kartonkisten verpackt. An diesen Arbeitsprozessen waren bereits

manche Hände beteiligt. Auf Schiffen gelangen die Kisten nach Europa, werden ausgeladen, geöffnet, geprüft, sortiert und gemischt. Wiederum in Kisten kommt die Ware den Rhein aufwärts nach Basel, wo eine Engros-Firma den Tee in Empfang nimmt und in kleine Pakete abfüllt. Diese gelangen, von Lastwagen transportiert, in die einzelnen Geschäfte einer Stadt. Dort kauft ihn ein Knabe, der seiner Mutter hilft, die Einkäufe zu erledigen. Er bringt das Päckli heim, stellt es in den Küchenschrank, wo es auf seine Verwendung wartet.

So geht es mit vielen Waren, bei manchen darf der Transport allerdings nur eine kurze Zeit beanspruchen, denn die Ware ist leicht verderblich. Aber auch dieses Problem ist heute dank dem Tiefkühlverfahren weitgehend gelöst. – Eine bunte Welt weilt so täglich bei uns zu Gast. So ist unser Essen eigentlich international und interkontinental, und zwar nicht nur für eine kleine Volksschicht, sondern für alle. Bei den Römern konnten sich nur der Kaiser und die Provinzherren Fremdländisches leisten; heute geniessen wir alle das, wozu früher ein Privileg, ein Vorrecht nötig war. Diese Entwicklung ist schön, hat aber auch Schattenseiten, denn wir sind nicht mehr selbständig und unabhängig, wir brauchen die Hilfe und den Export anderer Völker.

Was für das Essen gilt, könnte über so vieles unseres täglichen Lebens gesagt werden, über die Kleider, die Möbel, die Bücher, die Kunstgegenstände und die Blumen, die zur Winterszeit unsere Wohnungen zieren, viele von ihnen bilden ihre Blütenknöpfe auf italienischen Feldern oder in holländischen Treibhäusern. Doch vergessen wir die Geburtsscheine und freuen wir uns an all dem Guten und Schönen. Achten wir aber auf unsere gepflegte und prächtig dekorierte Tafel, mit dem schönen Porzellangeschirr, den fein geschliffenen Gläsern und dem oft wertvollen Besteck. Wie in alten Zeiten wird auch heute gern mit Kerzen eine Dekoration und eine angenehme Stimmung geschaffen, und der festlich gedeckte Tisch macht jedes Essen noch kostbarer.

Markus Fürstenberger