**Zeitschrift:** Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires

**Herausgeber:** Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

**Band:** 82 (1986)

**Heft:** 3-4

**Artikel:** "Der Mensch isst ebensowenig, um zu leben, als er lebt, um zu essen..." : Beobachtungen zur schweizerischen Kochliteratur

**Autor:** Biegger, Kathrin

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-117568

**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:** 21.08.2025

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

# «Der Mensch isst ebensowenig, um zu leben, als er lebt, um zu essen ...»

## Beobachtungen zur schweizerischen Kochliteratur

Von *Kathrin Biegger*

## I. Kochkultur und -literatur

### *1. Hors d'œuvre*

> «Der Mensch isst ebensowenig, um zu leben, als er lebt, um zu essen. Er isst, weil er Hunger oder Appetit hat oder, in Deutschland, weil's zwölf Uhr schlägt. Wie aber die Tugend, so wird das Essen von dem Würdigen um seiner selbst willen geübt. Der Esskünstler isst rein, um zu essen und spricht dies aus; der Philister sagt, er ässe, um zu leben, und das sei christlich und moralisch»[1].

Gaumenfreuden zählen zu den beliebtesten Genüssen unserer Gesellschaft. Man isst längst nicht mehr, um seinen Körper zu unterhalten; wer ein Mahl nach Kosten, Quantität oder Sättigungskapazität statt nach dem reinen Genusswert beurteilt, gilt als altmodisch oder verrät, dass er noch nicht genügend sorglos über die erforderlichen finanziellen Mittel verfügt. Abhärtung, Genügsamkeit und Sparsamkeit sind überholt und erinnern unangenehm an ärmlichere Zeiten, die die Elitetruppen der neuen Feinschmeckerei nur noch von ferne oder vom Hörensagen kennen.

Essen und Kochen sind hier und heute rundum erfreuliche, alltägliche und unerschöpfliche Konversationsthemen in Gesellschaft: Man analysiert und beurteilt vergangene oder gerade zu verzehrende Speisenfolgen, tauscht Rezepte und Restaurantadressen und plant kommende kulinarische Performances. Alle reden mit, und jeder kann Experte werden. Die Anhängerschaft des Gastrobooms ist jedoch mitnichten homogen: Der exklusive Gourmet[2], der sein Leben nach seiner Passion ausrichtet, wird sich dagegen verwahren, mit dem eifrigen Rohkostverwerter oder der kochbegeisterten Hausfrau in einem Topf verbraten zu werden.

Das Zubereiten von Nahrung entpuppt sich (v.a. in der hochtechnisierten, durchrationalisierten Welt des Städters) als eine der ganzheitlichsten, kreativsten, sinn- und sinnenvollsten Tätigkeiten, die noch verbleiben.

Der Kochende vollzieht eine uralte, fast mythische Handlung, indem er Natur in einen bearbeiteten, dem Menschen zuträglichen Zustand überführt. Der Spitzenkoch treibt diesen Akt ins Extrem: Er verwendet die frischesten, «natürlichsten» Zutaten zu einem höchst artifiziellen Gericht. Er bestimmt und verfolgt das ganze Prozedere von Anfang bis zum Ende. Er probiert und experimentiert, alle seine Kräfte werden auf die Probe gestellt. Organisationsgabe und Handfertigkeit sind unabdingbar; der Intellekt liefert das Wissen um die Zubereitungsarten; alle Sinne sind angespannt, den Vorgang zu überwachen und zu steuern. Durch sein Werk stellt sich der Koch selbst dar.

Dann das Mahl: kaum bereitet, wird das Gekochte verzehrt, zerstört, löst sich auf in der Verschlingungslust der Tafelrunde. Wer kocht, stellt sich in einen geselligen Kreis, erwirbt sich Tischgenossen (der Einsame bereitet kein Mahl)[3]. Er kann mit seiner Kunst bezaubern und andere an sich fesseln.

## 2. *Voraussetzungen*

Die gegenwärtige Popularität von Ess- und Kochkultur setzt zahlreiche Gegebenheiten und Entwicklungen voraus (und wird auf dieser Basis nicht zuletzt auch «gemacht»):

- politische und ökonomische Weltmarktverhältnisse, die eine Überfülle von Esswaren und anderen Gütern auf unseren Märkten konzentrieren (während andernorts Millionen verhungern),
- weltumspannende Transportnetze (ohne Kiwi keine Nouvelle Cuisine!),
- raffinierte Techniken der Haltbarmachung, Präfabrikation und Halbfertigung von Nahrungsmitteln,
- ausgeklügelte Apparaturen und Küchenwerkzeuge nicht nur für den Grossbetrieb, sondern für möglichst jeden einzelnen Privathaushalt,
- weite Konsumentenkreise mit sattem Portefeuille, reizhungrigem Gaumen und Musse genug, dem Zubereiten und Verspeisen von Nahrung liebevolle Aufmerksamkeit zu schenken,
- verbreitetes Wissen, dass Wohlbefinden, Leistungsfähigkeit, Schönheit u.a.m. durch die Ernährung sowohl positiv wie negativ entscheidend beeinflusst werden können,
- leistungsfähige Propagandablasbälge, die das Feuer unter den Kochkesseln schüren.

### 3. *«Das Essen ist ein Kunstwerk...»*

> «Das Essen ist ein Kunstwerk, welches, wie jedes andere, mit kluger Wahl des Gegenstandes, mit innerlicher und äusserlicher Zweckmässigkeit, nach richtiger Proportion, mit Geschmack, ohne Übereilung und Überladung, für den Essenden nicht nur, sondern auch für den Anschauenden erfreulich, ausgeführt sein will. Der Mensch isst wie ein Mensch, wenn er gute und angemessene Produkte der Natur und Kunst in gehöriger Menge und Verbindung mit Heiterkeit, Ruhe, Sinn und Bewusstsein auf subjektiv und objektiv angenehme und geschmackvolle Weise sich schmecken lässt»[4].

«Essen» ist eine Handlung auf drei verschiedenen Bedeutungsebenen:

- Krude physiologisch gesehen, wird der Körper durch die Nahrungsaufnahme mit den notwendigen Betriebsstoffen versorgt und dadurch leistungsfähig erhalten.
- Das materielle Geschehen wird begleitet von psychischen Bewegungen: Essen ist (meist) Lustgewinn, wobei die Individuen, je nach ihrer Eigenart, unterschiedlich Genuss ziehen oder bestimmten Speisen spezielle Bedeutungen und Funktionen zuordnen. Beim echten Gourmet strömt die höchste und sublimste Empfindsamkeit des Ich zusammen in den Geschmacksknospen der Zunge; er findet im Essen den Lebenssinn.
- Der Esser vollzieht aber gleichzeitig auch eine kulturelle Handlung, formal geprägt durch Epoche und soziale Zugehörigkeit und mit gesellschaftlichen Bedeutungen beladen[5]. Geregelte Essensformen markieren und begleiten soziale Ordnungen und Gebräuche. «Die Kochkunst wie die Konventionen des Essens und Trinkens sind so deutlich wie kaum eine andere kulturelle Tätigkeit seit dem Altertum Zeichen und Ausdruck sozialer Barrieren»[6]. Die Gastronomie weitet sich als Turnierplatz von Aufsteigern; Feinschmecker zu sein gilt als Kennzeichen gesellschaftlichen Ranges. Insbesonders in England und den USA wird heute dieses Phänomen registriert[7], aber auch für deutsche Regionen scheint «Zeitschmecker»[8] Siebeck ähnliches beobachten zu können.

Kochen und Essen bieten sich als gesellschaftlich wohlgefällige Aktivitäten auch an für die Zukunft, wenn man dank der 30-Stunden-Woche über Freizeit im Übermass verfügen wird.

«Die Feinschmeckerei ist ein Lebensvergnügen von Rang. Sie ist in der Unvollkommenheit dieser Welt ein klassischer Trost, auch von dieser

Welt. Sie ist ein bedächtig sich sammelnder Höhepunkt im wirren Ablauf der Zeit: ein Quantum Friede unter den Menschen, die gerade das Feine schmecken»[9].

### *4. Schnellfutter*

Unsere Koch- und Esstradition ist aber nicht nur im Bereich der Haute Cuisine belebt und bewegt worden. Denn in den letzten zwanzig, dreissig Jahren hat sich allen kulturpessimistischen Klagen zum Trotz auch vorfabriziertes Fast-Food durchgesetzt. Dazu zähle ich nicht bloss McDonald's und seine engeren Verwandten, sondern all die unzähligen Varianten von industriell vorgefertigten Instantprodukten, die ebenso schnell aufbereitet wie geschluckt sind, sei es zuhause oder unterwegs[10]. Zwar scheint den multinationalen Hamburger- und Hühnchenketten die Schweizer Luft nicht besonders zuträglich[11], doch haben sich Snackbuffets, Imbissecken, Stehcafés, Hot-Dog-Bars u.a.m. fest etabliert in der Gastgewerbelandschaft. Und auch in den Privatküchen ist an ein Auskommen ohne Konserven und Tiefkühlprodukte gar nicht mehr zu denken.

Standardisierte Massenfertigung und künstlerisch-kreative Höhenflüge der Nouvelle Cuisine ergänzen sich bei aller Widersprüchlichkeit: Sie erfüllen unterschiedliche Verpflegungsbedürfnisse und -gelüste mitunter derselben Esser: mittags ein Quick-Lunch, abends ein Dreistern-Menu. Die Widersprüche der Küche spiegeln diejenigen der Gesellschaft[12].

### *5. Kochen*

Mit dem Aufschwung der Feinschmeckerei muss sich auch die Kochkunst ausdifferenzieren: Ein sensibler Gaumen kann sich nicht im kulinarischen Ödland herausbilden.

Gekocht wird in unserer Gesellschaft hauptsächlich zuhause oder im Restaurant. Gastgewerbeküche und Haushaltküche sind nicht identisch, weder im Prozess noch als Produkt. In der ersteren sind professionelle Kräfte (meist Männer) am Werk, die zu kommerziellen Zwecken Essen zubereiten und öffentlich anbieten. In den gängigen Haushalten hingegen stehen Frauen vor dem Herd und kochen unentgeltlich für den Familienkreis.

Welche Küche dominiert?

Zwar werden durchschnittlich über 90% der Mahlzeiten zuhause eingenommen[13]. Ins Gesichtsfeld der Öffentlichkeit drängt sich jedoch

die kulinarische Praxis des Gewerbes, das seine Gerichte zu Markte trägt.

In ihrer Entwicklung sind kommerzielle und private Küche voneinander abhängig und beeinflussen einander[14]. So garniert sich heutzutage etwa auch biedere Hausmannskost an Feiertagen mit einer halben Avocado, sautierter Leber auf knackigem Icebergsalat und einer Scheibe Kiwi. Die Grande Cuisine entdeckt dagegen die Wonnen von Grossmutters Kohlwickeln[15].

Das alltägliche Kochen konnte sich in den letzten Jahrzehnten – wie andere unauffällige und unbezahlte Arbeiten der Hausfrauen – keiner hohen gesellschaftlichen Wertschätzung rühmen; man versuchte den Aufwand möglichst auf ein Minimum zu beschränken, damit die Frau berufstätig werden könne.

Heute bringt eine gepflegte Küche Prestige. Zufall, dass Frauen eben jetzt auf dem öffentlichen Stellenmarkt überzählig sind?

In Paris und in Los Angeles soll nächstens je eine Hochschule für Kochkunst geschaffen werden[16]. In der Schweiz nehmen sich staatliche[17] und zahlreiche mitunter recht teure private Institute[18] der Aus- und Weiterbildung von jenen Kochbegeisterten an, die nicht zuhause im Selbststudium experimentieren wollen.

### *6. Gastrogeschäft*

Überhaupt ist mit der kulinarischen Welle gut Geld machen. Die Traiteurabteilungen von Lebensmittelketten wetteifern mit alten und neuen Delikatessengeschäften. In den Gourmettempeln versammelt sich Abend für Abend zahlungskräftige Schickeria. Küchenzubehör kauft, wer etwas auf sich hält, in exklusiven Boutiques; bevorzugt wird unterkühlt-elegantes Design in Chromstahl, Kupfer, Glas und Marmor. Ein ausgeprägter Sinn für Ästhetik paart sich mit der Sensibilität des Gaumens[19]. Die Publizität der Küche ist ein Verdienst der Medien – die Aussage des Satzes stimmt in ihren beiden Lesarten: Zweifellos hätte die Bewegung keine vergleichbare Breitenwirkung gewonnen, wenn nicht Presse, Verlagswesen, Radio und Fernsehen eifrig mitgerührt hätten; diesen wiederum verhilft sie zu mehr Publikum und mehr Umsatz.

In TV-Serien agieren berühmte Starköche. Angesehene Zeitschriften führen gastrosophische Rubriken, einfachere Heftli begnügen sich mit einer Rezeptseite. Daneben sind spezielle Gourmet-Magazine entstanden: teure, grossformatige, opulent bebilderte Zeitschriften, wo das Essen, äusserst angenehm, als Sinn des Lebens zelebriert wird. Wolfram Siebeck, der mit Feder und Löffel die deutschen kulinarischen Ge-

filde dirigiert, zählte 1985[20] mit Befriedigung 13 derartige Magazine mit einer Gesamtauflage von rund zwei Millionen.

### *7. Kochbücher*

> «Niemand aber wird missdeuten können, dass ich die unter uns überhandnehmenden Kochbücher oder Rezeptsammlungen nicht zu den Geisteswerken zähle, noch als einen Beweis anerkenne dafür, dass unsere Zeitgenossen auf eine verständige und würdige Weise sich mit der Kochkunst beschäftigen. Denn diese Bücher – sowohl die halbhin brauchbaren, als vorzüglich die Masse der völlig unbrauchbaren – sind sämtlich entweder aus platter, unnachdenklicher Erfahrung, oder geradehin aus Kompilation entstanden und entbehren daher alles wissenschaftlichen Geistes»[21].

Es erstaunt nicht, dass auch die Produktion von Kochbüchern mit dem Gastroboom angestiegen ist. Zwar sind geschriebene Rezepte nicht unbedingt Voraussetzung zur Kochpraxis – heute in der Schweiz aber übertrifft die Zahl der Kochbücher mutmasslich diejenige der Köche um einiges.

Für diese Erscheinung gibt es, neben der allgemeinen wirtschaftlichen, technischen und kulturellen Entwicklung, verschiedene Erklärungen:

- Offenbar kann die Kochkunst nicht mehr in genügendem Ausmass direkt, d. h. von einer kundigen Person an eine lernende, weitergegeben werden.
- Dies gilt zum einen, da die Töchter nicht überall und im früher üblichen Umfange daheim in die Aufgaben des Haushalts eingeführt und eingespannt werden; zum anderen, da die Mütter in den Regeln und Praktiken des sich wandelnden Kochhandwerks nicht up to date sind.
- Die Überflussgesellschaft stellt Rohmaterialien und Zubehör zur Verfügung, die das kulinarische Repertoire verfeinert und mit bisher unbekannten, teils exotischen Spezialitäten angereichert haben. Ihre Zubereitung muss erst einmal gelernt werden, und schliesslich ist die Palette so breit geworden, dass die einzelnen Gerichte ohne Gedächtnisstütze nicht mehr zu erinnern sind.
- Bedarf an Kochbüchern haben heute auch viele Männer, die weder von der Mutter noch von der Schule auf das Kochen vorbereitet wurden, jetzt aber als Single oder emanzipierter Ehegatte zum Kochlöffel greifen wollen bzw. müssen.
- Kochbücher sind längst nicht mehr blosse Gebrauchsartikel. «Immer schon war das Kochbuch Ware, doch eine, deren Gebrauchswert

unbezweifelbar schien. Der Gebrauchswert heutiger Kochbücher dagegen wird immer fraglicher. Weder Beförderung einer Esskultur noch die Ausbildung der Kochkunst liegen in ihrer Absicht – vor allem preisen sie sich selber an»[22].

In bibliophilen Ausgaben sind Kochbücher Gegenstand der Sammelleidenschaft geworden. Sucht man ein Geschenk für einen lieben Mitmenschen, der schon alles hat, bieten sie sich als unkomplizierte Lükkenbüsser an. Sie sind Lustobjekte für Feinschmecker, die sich, in Vorwegnahme konkreten Sinnengenusses, an den Beschreibungen und Abbildungen der Leckereien festsaugen. Kochbücher verheissen. Sie sind, in Barthes' Sinne[23], Mythen.

Das Bedürfnis, einzelne Zubereitungsarten oder -regeln schriftlich zu fixieren, ist schon aus der Antike bekannt[24]; auch aus dem Mittelalter und der frühen Neuzeit sind verschiedene Kochbücher erhalten. Während die früheren Werke ausschliesslich die Küche der gesellschaftlichen Elite kodifizierten, bildete sich ab Ende des 18. Jahrhunderts ein neuer Typus von Kochliteratur heraus: Büchlein, die sich in volksaufklärerischem Bemühen an die kochenden Hausmütter richteten, mit dem Ziel, die unteren Schichten zu kluger, sparsamer und gesunder Wirtschaft zu erziehen[25].

Nebst dieser schmucklos-spartanischen Kochlehre erblühte aber nach 1800 auch die Gastrosophie, deren Vertreter das Kochen und Essen auf den Rang von Kunst, Kultur und Geist erhoben (vgl. das Eingangszitat zum dritten Abschnitt). Grundlegende Werke dieser Richtung stammen von Jean-Anthèlme Brillat-Savarin und von Friedrich Rumohr.

Auf dem Buchmarkt hat sich die Koch-, Ess- und Trinkliteratur einen gewichtigen Anteil erobert. Gerade in den letzten Jahren war laut Schweizer Bücherverzeichnis[26] ein starker Zuwachs zu vermerken. Unter dem Stichwort «Kochen, Speiserezepte» zählte ich:

1956–60 98 Titel
1966–70 137 Titel
1976–80 258 Titel

Kuriositätenhalber wurden verschiedene alte Rezeptsammlungen und gastrosophische Grundlagenwerke vergangener Jahrhunderte wieder neu aufgelegt, teils sogar in Reprints. Die grosse Masse der Kochbücher ist jedoch jüngeren Datums und mehr oder weniger deutlich für die Praxis gedacht. Da gewöhnliche Anleitungen für die gewöhnliche Hausfrau schon zur Genüge existieren, drängen sich immer ausgefallenere Ideen, immer speziellere Zielgruppen auf. Heutige Erzeugnisse bieten sich

Umweltbewussten, Hausmännern, Senioren, Wohngemeinschaften, malenden Kindern, Musikern, Linienbewussten, Italienfans, Ausgeflippten, Konservenliebhabern, Vegetariern u.a.m. an. (Es gibt auch schon Rezeptbücher für die Futterzubereitung für Hund und Katze.)

Vermehrt wird heute auch wieder versucht, an die Tradition der Gastrosophen des 19. Jahrhunderts anzuknüpfen, wo Feinschmeckerei und Kultur ineinander aufgingen.

So spannt sich ein weiter Bogen von der spröden Regelsammlung zum ausführlich kommentierten Prachtbildband[27].

## II. Das Betty Bossi-Phänomen

Der nun folgende Teil dient dazu, eine der erfolgreichsten schweizerischen Kochbuchmarken – wenn nicht die erfolgreichste überhaupt – der letzten Jahre etwas genauer unter die Lupe zu nehmen.

Welche Position im oben skizzierten Feld der Kochliteratur findet in der Eidgenossenschaft Anklang? Wie ist die Küche beschaffen, die auf solche Zustimmung stösst? Welche Werte werden neben den Handlungsanweisungen für die Küche vermittelt?

### *1. Betty Bossi*

Ganz so berühmt wie Brigitte Bardot ist unsere helvetische B. B. nicht. Doch immerhin: 1980 sollen 84% von befragten Deutschschweizern und 50% der Welschen Betty Bossi gekannt haben[28], heute dürften es noch mehr sein. An den Landesgrenzen scheint ihrer Publizität eine Barriere gesetzt[29].

Betty Bossi wurde 1956 in die Welt gesetzt: Ab diesem Jahr gab die Firma Sais (Öle und Fette) für ihre Kundinnen eine kostenlose Kochzeitschrift, eben die Betty Bossi Post, heraus. Die Namenwahl war sorgfältig bedacht und wohl getroffen. Das altbekannte, vertrauliche Betty, Kurzform der beliebten Mädchennamen Bettina oder Elisabeth, deutet mit dem modernen Schluss-Ypsilon diskret auf Weltoffenheit. Der Zunamen fährt alliterierend fort im klaren Jambentrott.

Die Betty Bossi Post wurde aus dem Reklamebudget der Sais finanziert (eine vergleichbare Zeitschrift hielt sich beispielsweise auch Knorr). Ab 1967, soweit ich im Schweizer Bücherverzeichnis[30] eruieren konnte, wurden unter Betty Bossis Namen nebenbei auch schmale Broschüren herausgegeben und verkauft, die Mehrzahl davon in französischer Sprache[31].

Vom folgenden Jahr an wurde für die Zeitschrift eine Abonnementsgebühr erhoben.

Im Alter von 17 Jahren schliesslich gab Betty Bossi ihr erstes Buch heraus, sowohl deutsch wie französisch. Es wurde zum Verkaufsschlager. An späterer Stelle werde ich auf die Entwicklung des Büchergeschäftes zurückkommen.

Bis anhin war immer angegeben worden, dass Betty Bossi, «Beraterin in Koch- und Haushaltsfragen», eine «Konsumentenstiftung der Firma Sais» sei. Das änderte sich mit der eigenen Verlagsgründung am 21. April 1977. Betty Bossi war altersgemäss volljährig geworden und machte sich selbständig. Der «Verlag Betty Bossi AG» will, laut Eintragung im Handelsregister, Zeitungen, Zeitschriften und Bücher herausgeben und «setzt sich die Information auf dem Gebiet der Hauswirtschaft, insbesondere des Kochens, zum Ziele».

1980 wurde der Zeitung ein Face-Lifting verpasst; mittels gezielter Veränderungen, aufgrund von Umfragen und durch eine Werbekampagne unterstützt, wurde die Abonnentenzahl in die Höhe getrieben (480 000 waren es im August 1980). Für die Bezüger wurden weitere Serviceleistungen entwickelt: Am Telefon stehen Experten für Ernährungskunde, Diät, Elektroapparate und allgemeine Kochfragen, besonders im Zusammenhang mit den Rezepten oder Angaben der eigenen Zeitschrift, zur Verfügung. Die Dienste werden überaus rege in Anspruch genommen. Betty Bossi beschränkt sich längst nicht mehr aufs bloss Literarische. Sie hat nebenbei auch einen Warenversand von beachtlichem Ausmass eröffnet. In der Zeitung werden jeweilen Gerätschaften, die in engerem oder weiterem Sinne mit Kochen und Haushaltsführung zu schaffen haben, in Spezialangeboten vorgestellt, zur Bestellung «exklusiv für Betty Bossi-Abonnenten» (Kuchenformen, Küchentimer, Mehlsiebe, Rezept-Sammelordner, Pizza-Schneider usw.). Die Waren stehen mit den Rezepten im Innern der Zeitschrift manchmal in losem Zusammenhang. Im übrigen ist die Zeitung fast frei von Reklame, nur hie und da, heute fast verschwunden, ist die alte Bindung zu Sais zu bemerken.

### *2. Die Betty Bossi Zeitung aktuell*[32]

Die Zeitung erscheint jährlich in zehn Ausgaben zu Fr. 9.50 im Abonnement. Die Auflage ist von 420 000 im Jahre 1980 auf 750 000 im Jahre 1984 gestiegen; seit 1985 werden die Auflagenzahlen geheimnisvoll verschwiegen. Das meist sechzehnseitige lose Heft hat ein angenehmes Format (ungefähr wie das Tages-Anzeiger-Magazin) und besticht auf den ersten Blick durch viele grosszügige Farbfotos.

Auf der Titelseite prangt oben der immer gleiche, altvertraute Namenszug. Den restlichen Raum nimmt die farbige Abbildung einer verlockenden Speise ein, deren Herstellung im Rezeptteil erläutert wird. Unten werden in Stichworten Schwerpunkte der Nummer angekündigt.

Die Rückseite ist reserviert für das Inhaltsverzeichnis, einen Leitartikel der Redaktion im freundlichen Plauderton und einen unterhaltsam-lehrreichen Beitrag über Themen rund ums Kochen (z.B. ein Einführungskurs ins Küchenlatein, Interviews mit Berufsköchen, Abonnentinnen o.ä.).

Das Hauptthema der Ausgabe («Herbstküche», «Pizza», «Zucchetti») präsentiert sich auf der 3. Seite mit einer wirkungsvollen, grossformatigen Farbfoto; auf der folgenden Doppelseite wird das Thema in verschiedenen Variationen (Rezepten) durchgespielt, meist ebenfalls mit Bild.

Seite 6 ist überschrieben mit «Heinzelmännchen des Haushalts»: Hier werden mit Schwarzweissfotos und Text etwa sechs Gerätschaften vorgestellt, die die moderne Haushaltsführung erleichtern und verschönern sollen. Betty Bossi hat die einzelnen Gegenstände ausgewählt und auf ihre Zweckmässigkeit überprüft; Bestellungen müssen jedoch direkt an die angegebenen Verkaufsgeschäfte gerichtet werden.

Die 7. Seite bringt Fachartikel zu Ernährungsfragen und Lebensmittelkunde, verfasst von verlagsexternen Experten. Nebenan winken noch drei Haushaltstips.

Das mittlere Doppelblatt sowie die 12. Seite sind wiederum Rezepten gewidmet, die um verschiedene Nebenthemen gruppiert sind. Fotos dürfen auch hier nicht fehlen.

«Das gefilmte Rezept» von Seite 10 erklärt und illustriert die Zubereitung eines Gerichtes Schritt für Schritt.

Es folgt das «Gourmet-Rezept» mit einer vom üblichen Stil sich abhebenden Création à la Nouvelle Cuisine.

Belehrung ist das Ziel der 13. Seite; hier werden beispielsweise ein Gewürz oder eine Getreidesorte vorgestellt und Anregungen zu ihrer Verwendung gemacht.

Die Seiten 14 und 15 enthalten Tips für Küche und Haushalt, Antworten auf Fragen, die dem telefonischen Beratungsdienst oft gestellt werden, Informationen über Elektrogeräte u.a. Auch ein grösserer Artikel über Ernährungsprobleme findet hier noch Platz sowie eine kurze Inhaltsvorschau auf die nächste Ausgabe.

Die Rückseite schliesslich präsentiert die Betty Bossi-Spezialangebote aus dem eigenen Warenversand.

Fassen wir diese Aufzählungen zusammen und gehen in der Betrachtung etwas tiefer[33].

Die preisgünstige Zeitung ist von angenehmem Äusseren: konsequent auf den Themenbereich Ernährung – Küche – Haushalt ausgerichtet, dabei abwechslungsreich und klar geordnet. Die Ästhetik gleitet weder ins allzu Hausbackene noch ins Elitäre ab, sondern zeigt verhaltenen Reichtum; mindestens ein Drittel des Raumes wird von Fotografien in einheitlichem, elegantem Stil eingenommen, die Farben sind sorgfältig aufeinander abgestimmt, schrille Kontraste werden gemieden.

Die Hälfte der Zeitschrift steht zur Verfügung für Kochanleitungen bzw. die Abbildungen der fertigen Speisen. Für den Benützer ist es von Vorteil, dass die Rezepte nicht wild durcheinander purzeln, sondern ordentlich brauchbar gruppiert sind; dabei wird oft auf einheimische, saisongerechte Zutaten geachtet. «Das gefilmte Rezept» bietet von Nummer zu Nummer einen zwanglos unsystematischen Kochlehrgang, während die Gourmet-Seite dem Ganzen mit einem Hauch von Hocus-Bocuse die kulinarischen Glanzlichter aufsetzt.

Wohltuend fällt das Fehlen von Firmeninseraten auf – Werbung findet zwar trotzdem statt, aber diskret gefiltert und beschränkt auf Waren, für deren Qualität sich Betty Bossi verbürgt. Ungefähr vier Seiten werden insgesamt für belehrende, informative Beiträge genutzt. Unverkennbar setzt Betty Bossi ihren Stolz darein, anerkannte Fachleute (Mediziner, Ernährungswissenschafter, Konsumentenberater usw.) zur Mitarbeit zu gewinnen.

Die Artikel greifen aktuelle Fragen auf, popularisieren die Ergebnisse wissenschaftlicher Forschung und verfolgen das Ziel einer guten und gesunden Ernährung, wobei auch volkswirtschaftliche Interessen im Blick behalten werden. Tieferschürfende weltmarktpolitische oder ökologische Probleme werden kaum angetippt.

### *3. Betty Bossi Kochbücher*

Vor über zehn Jahren gab Betty Bossi – damals noch «eine Konsumentenstiftung der Firma Sais» – ihr erstes Kochbuch heraus. «Betty Bossi Backbuch» hiess es schlicht und wirkungsvoll. Seither ist durchschnittlich jedes Jahr ein neuer Titel erschienen – es sind nun dreizehn –, während die älteren Exemplare ständig wieder nachgedruckt worden sind.

Auflagenziffern gibt der Verlag heute nicht mehr bekannt; ich bin deshalb bei Zahlen auf früher publizierte Daten und auf Mutmassungen angewiesen. Schon 1977 waren von den ersten drei Veröffentlichungen auf dem relativ kleinen Schweizer Markt «nahezu eine Million» abge-

setzt worden[34]. Einzelne Titel haben heute Auflagen von über 500 000. Insgesamt schätze ich (vorsichtig), dass etwa vier Millionen Betty Bossi-Bücher vertrieben worden sind[35]. Welschschweizer können die Erzeugnisse alle mit einer Ausnahme[36] in französischer Sprache erwerben. Seit 1982 ist ein Titel gar in Blindenschrift erhältlich[37].

Schon das erste Buch hatte die charakteristische Form, wie sie mit geringen Abweichungen bis heute durchgehalten ist: Ungefähr hundert Rezepte sind unter einem Titel gesammelt, das ergibt einen Umfang von 120 bis 170 Seiten im Format A5. Deckel aus Glanzkarton schützen die Blätter, die durch eine Spirale zusammengehalten sind – sehr praktisch, da in der Küche jede gewünschte Seite problemlos aufgeschlagen bleibt (ein grosser Vorteil, wenn man die Hände im Teig hat!). Ein Fünftel bis ein Viertel des Platzes beanspruchen die fast immer ganzseitigen Glanzfarbfotos. Graphische Gestaltung, Stil und Qualität der Bücher sind über die 13 Jahre hinweg fast unverändert; als Stylistin und Fotografin zeichnen 1984 noch die gleichen Damen wie 1973.

Der Preis ist vergleichsweise bescheiden, vor allem in Anbetracht der reichen Bebilderung: anfangs Fr. 9.80, heute Fr. 14.80. Betty Bossi erhebt nicht den Anspruch, sorgfältig aufgebaute Lehrgänge oder ein umfassendes Küchenhandbuch zu schreiben; ihre Publikationen sind auf einzelne Themen zentriert, beispielsweise «Kuchen» oder «Schlank, fit & gesund» oder «Fleischküche». Während in den ersten Büchern noch konsequent Produkte der Firma Sais auf den Zutatenlisten figurierten (Planta, Astra), ist die Produktenennung seit 1977 langsam am Verschwinden.

Eine kurze Einleitung geht dem kochpraktischen Teil voran. Betty Bossi stellt darin die Idee des Buches vor und preist es auch gleichzeitig an, in lockerer, gewissermassen mündlicher Tonart, die Mitte suchend zwischen Information und Verführung. Stets kehrt die Beteuerung wieder, dass alle Rezepte sorgfältig und exklusiv für diese Sammlung ausgesucht, niedergeschrieben und gründlich erprobt worden seien.

In den Anfängen sprach hier in der Einleitung ein personifiziertes Betty Bossi-Ich seine Leserinnen an. Anders heute: Für Aussagen in erster Person wird die Pluralform gewählt (auch etwa «wir von Betty Bossi»), man gibt sich als Team zu erkennen hinter dem Pseudonym. Ein zweiter Unterschied steckt in der Anrede der Benützer: Frauen und Männer werden nun beide explizit angesprochen.

In den neueren Büchern schlüsseln nach der Einleitung Spezialregister die enthaltenen Rezepte auf nach verschiedenen Gesichtspunkten – eine sehr kluge und nützliche Einrichtung.

Anschliessend führen einige Seiten sachlich-informativ ins spezifische

Thema des Buches ein. Hier ist der Platz, um Wissenswertes rund um den Backofen zu vermitteln, Anweisungen zu geben für den klugen Einkauf, für Lagerung oder Vorbereitung von Rohstoffen usw.

Der Rezeptteil zeigt eine übersichtliche, immer gleiche Darstellung. Auf der linken Seitenhälfte werden die Ingredienzen in der Reihenfolge des Gebrauchs untereinandergereiht. Rechts sind auf der entsprechenden Höhe die Manipulationsanweisungen in Infinitivform: präzis, leicht verständlich (wenig französische Fachtermini) und stereotyp (das lässt sich nicht ganz vermeiden, da die Techniken der Zubereitung stets wiederkehren). Die Rezepte werden ergänzt mit Tips zur Zubereitung, Hinweisen auf Variations- und Kombinationsmöglichkeiten u.a.m.

In unregelmässigem Rhythmus sind die ganz- oder doppelseitigen Farbfotos der Gerichte eingestreut.

An Platz wird nicht gespart, nirgends entsteht der Eindruck von gedrängt vollgeschriebenem Papier. Sehr oft bleibt unter dem Text noch weisse Fläche, wo man eigentlich mit einem nächsten Rezept beginnen könnte. Fast nie jedoch wird die Beschreibung eines Gerichtes auf zwei Seiten auseinandergerissen. Nicht nur der grosszügigen ästhetischen Wirkung kommt diese Regel zugute, sondern wiederum auch ganz praktisch demjenigen, der mit dem Buch kocht und nicht mit bekleckerten Fingern mitten in der Arbeit die Seiten zu wenden braucht. Der freie Platz kann natürlich auch für persönliche Anmerkungen verwendet werden. Ein alphabetisches Inhaltsverzeichnis, manchmal ein paar leere Notizseiten oder Reklame für die anderen Betty Bossi-Bücher und die Zeitung (inklusive Bestellkarte) beschliessen den Band.

> «Betty Bossi Kochbücher sind schliesslich typische Schweizer Kochbücher für die Schweizer Küche, entwickelt und verfasst von und für Frauen, die wissen, welche Aufgaben und Probleme man heutzutage in der Küche hat.
> P.S. Dass auch sehr viele Männer nach Betty Bossi kochen, freut uns ganz besonders»[38].

Was macht denn nun den Erfolg von Betty Bossis Büchern auf dem Schweizer Markt[39] aus? Sie trifft mit ihrer Art offensichtlich auf die Zustimmung von Hunderttausenden, sättigt Bedürfnisse. Und mit ihrem Einfluss formt sie das Koch- und Ernährungsverhalten des heutigen Schweizers mit.

Es ist kein purer Zufall, dass Betty Bossis Kochbücher auf ein Bedürfnis antworten, eine Lücke füllen. Denn vor jedem neuen Titel werden mit Marktsondierungen und Abonnentenumfragen gewünschte Themen

geortet und durchleuchtet. Der erfolgverheissende Favorit wird dann ungefähr innerhalb eines Jahres ausgestaltet und produziert. Um die Rezepte alle zu testen und auszuwählen, ist ein Stab von routinierten professionellen Mitarbeitern in einer bestens ausgerüsteten Experimentierküche am Werk.

Der Gebrauchswert von Betty Bossis Kochbüchern ist dementsprechend hoch. Wer sich dafür entschlossen hat, eines der Rezepte auszuprobieren, wird schliesslich etwas Geniessbares auf dem Teller haben. Auch Personen, die in der Essenszubereitung nicht geschult oder geübt sind – womit ich insbesondere Männer meine –, schaffen mit Betty Bossis Hilfe eine «Wurst im Teig». Zuverlässige Mengenangaben und Handlungsanweisungen gewinnen das Vertrauen auch der versierten Hausfrau. Alles geht sicher und problemlos. Betty Bossi selbst versichert stets, dass ihre Rezepte gelingen werden, wenn man sich nur an die Vorschriften halte, und, wie eine Umfrage gezeigt hat, stimmen die Leser und Benützer zu[40].

Und wie sind die Gerichte beschaffen, die dem helvetischen Gaumen munden? «Gut, gesund, preiswert und schnell», so charakterisiert Betty Bossi selbst ihre Küche im Untertitel ihres zweiten Buches von 1975.

- «Gesund»: Es lässt sich kaum abstreiten, dass Betty Bossi auf relativ zuträgliche und nach physiologischen Gesichtspunkten wertvolle Nahrung achtet. Es werden viele Rezepte angeboten für abwechslungsreiche Gemüse- und Salatzubereitung. Dicke Tunken, lange Garzeiten usw. werden nach Möglichkeit vermieden. Zwei Titel der Kochbuchserie widmen sich insbesondere der gesunden Küche[41]. Empfehlungen von Rohkost, Vollwertgetreide, Produkten aus biologischem Anbau o.ä. sind allerdings selten.
- «Preiswert» trifft ebenfalls ziemlich durchgehend zu. Wie ein Blick in die Küchenregale von Studenten lehrt, sind Betty Bossis Vorschläge auch für studentische Budgets attraktiv. Dank der niederen Lebensmittelkosten[42] sind heute eben selbst frühere Luxusartikel vergleichsweise günstig. So finden denn selbstverständlich viele Produkte Verwendung, die sich in grossem Ausmass erst nach dem Zweiten Weltkrieg auf dem hiesigen Esswarenmarkt ihren festen Platz erobert haben, von Ananas, Auberginen, Avocados bis zu Zitrusfrüchten. Allzu exotisch und teuer aber sind Betty Bossis Zutaten nicht; unvernünftigem Luxus ist sie abhold. In jedem Buch ist jedoch klugerweise an ein paar Rezepte für Festtage, verwöhnte Esser und dickere Geldbeutel gedacht.
- «Schnell»: Auch hier hält Betty Bossi ihr Versprechen recht zuverlässig. Viele Gerichte brauchen zur Herstellung weniger als eine Stunde,

nicht zuletzt deshalb, da auch gängige Halbfertigprodukte (Dosen, Tiefkühlfrüchte und -gemüse) zur Anwendung kommen. Der Einsatz von Dampfkochtopf, Mixer und Tiefkühler, die Arbeit und Zeit sparen, wird propagiert und mit nützlichen Tips verbessert. Es ist allerdings in den letzten Jahren zu beobachten, dass die neuen Bücher eher zeitaufwendige, umständliche und in diesem Sinne altmodische Rezepte enthalten als in den frühen siebziger Jahren. Bestimmt hat auch Betty Bossi festgestellt, dass Leute von heute sich wieder lieber Zeit für die Küche nehmen und ein Gericht aus Grossmutters – ach noch so unverdorbener – Welt zubereiten.

- Zu bestimmen, was als «gut» empfunden wird und warum, ist freilich ein äusserst delikates Unterfangen und übersteigt den Rahmen dieses Aufsatzes bei weitem[43]. Ich will aber versuchen, anhand von Betty Bossis Rezepten wenigstens einzelne Kennzeichen schweizerischen Geschmackes anzudeuten.

Der Geschmack einer Einzelperson, einer Gruppe oder eines Volkes wird geprägt durch Tradition: Im allgemeinen hat man gern, was man gewohnt ist und wie es Mutter zu kochen pflegte. Zum Festhalten am alten gesellen sich aber auch Neugier und Lust auf unbekannte Speisen, Gewürze, Zusammenstellungen. In diesem Verhältnis zwischen kulinarischer Bewahrung und Innovation scheint sich der Schweizer – jedenfalls insofern er nach Betty Bossi kocht – durch eine relativ grosse Offenheit gegenüber fremden Einflüssen auszuzeichnen[44]. Die Rezepte sind nämlich zu einem ansehnlichen Teil ausländischen Kulturen entnommen oder doch fremdländisch inspiriert. Allerdings, so ist gleich einzuschränken, werden die Gerichte hier kaum in ihrer Originalversion verbreitet: Zum einen fehlen die richtigen Zutaten, zum anderen aber müssen die fremden Geschmäcke eben abgeschliffen, gedämpft werden, um hiesigen Verhältnissen mundgerecht zu sein. Bei allzu starker Fremdheit wird für Zunge und Gaumen bald die Grenze zum Ekel überschritten. Fremde werden aufgenommen, müssen sich aber anpassen. (Was Restaurants hier als «Curry» anbieten, dürfte einem Inder als typisch schweizerische Spezialität erscheinen!) Die Art und Weise der Einbürgerung scheint Betty Bossi besonders zu beherrschen.

Ein sicheres Gegengewicht zum Ausländischen bietet Betty Bossi mit einem ungefähr entsprechenden Anteil an betont schweizerischen, altbekannten Gerichten. Die kulinarische Tradition, die nicht zuletzt die nationale Identität mitstiftet und bestätigt, soll fortgesetzt werden. Aber auch hier herrscht Verzerrung, da die alten Rezepte heute nicht mehr gleich gekocht werden können wie früher. Nostalgie verfälscht den Rückblick.

Dass das Fleisch eines der liebsten Nahrungsmittel des Schweizers ist, drückt sich u.a. im Ansteigen des Fleischverbrauchs aus[45]. So widmet auch Betty Bossi der Zubereitung von Fleischgerichten viel Aufmerksamkeit[46], doch werden sie nie derart ins Zenrum gerückt wie beispielsweise in Lehrbüchern für die Hotelküche. Betty Bossi regt oft zur Verwendung von preisgünstigeren Fleischarten und -teilen (Schaf, Geflügel, Gehacktem, Brät usw.) an. Innereien, Hirn u.ä. finden dagegen kaum je Erwähnung[47]. Auch Fischrezepte sind nicht eben häufig[48].

Lieblingsgenüsse der Eidgenossen müssen aber nach wie vor auch die Süssigkeiten sein. Vier Bücher von dreizehn hat Betty Bossi fast ausschliesslich dieser Sparte vorbehalten, vom ersten («Betty Bossi Backbuch» 1973), das den Erfolgsreigen eröffnete, bis zum letzten («Dessertträume» 1985). Man ist sich zwar der Schädlichkeit des gewohnten Zukkerverzehrs bewusst, mag aber doch nicht aufs Süsse verzichten[49]. Das weckt den Bedarf nach Rezepten für neue, «leichte» Desserts.

Genauere Ess- und Geschmackspräferenzen des Schweizers müssten durch feinere und ausführlichere Analysen von Rezepten einerseits, vom Einkaufsverhalten andererseits gewonnen werden; ich habe bereits erwähnt, dass ich diese Aufgabe hier nicht leisten kann. Zum Schluss dieses Abschnittes aber möchte ich noch einmal grob und umfassend die Küche charakterisieren, mit der Betty Bossi ihr nach Hunderttausenden zählendes, lesendes und ausführendes Publikum erfreut:

Eine geschickt aufgefächerte Palette enthält Gerichte für unterschiedliche Esser zu verschiedenen Anlässen. Der Grossteil des Angebotes ist für den Alltag und für einfache Einladungen gedacht, der Aufwand in der Küche hält sich dementsprechend in Grenzen. Die vorgeschlagenen Speisen bieten Abwechslung, sind geschmackvoll und reichhaltig, doch nicht zu schwer. Exzentrik und Schnickschnack werden gemieden. Die Art der Präsentation strahlt Vertrauenswürdigkeit und Qualitätsbewusstsein aus.

Ganz unzweifelhaft verdanken die Publikationen von Betty Bossi einen entscheidenden Teil ihrer Attraktivität der Fotografie. Man liest das Buch wie einen Bildband, blättert von Foto zu Foto; wo der Blick hängenbleibt, sucht man nach erklärenden Worten – die Rezepte werden zur Legende. Die angerichteten Speisen, mit goldbraunen Krusten und seidigem Butterschimmer, verheissen auch optisch die Qualität, von der Betty Bossi spricht. Die Darstellung ist gediegen, sauber, grosszügig. Ausgewogene Asymmetrie und Schrägen bestimmen den Aufbau des Bildes; die Farbkomposition ist dezent und harmonisch. Am Rande angeschnittene Töpfe, Platten oder Teller vermitteln den Eindruck des Ungestellten, Ungekünstelten und rücken die Speisen optisch nahe. Wo

ein Vorlegebesteck abgebildet wird, liegt es so, dass es genau in die zupackende Hand des Betrachters passen würde. Die Abbildung verleiht dem Moment der Perfektion Dauer. Die Zeit ist gebannt: Der Prozess der Herstellung wie des Zerfalls wird verleugnet. Keine verschmierten Schüsselränder, keine Weinflecken auf dem Linnen, auch keine angebissenen Tortenstücke. Mensch und Arbeit haben im Bild keinen Raum. Nur das vollendete Gericht wird verewigt, präsentiert in makellosem Geschirr auf reinen Materialien, umgeben von ausgewählten Zutaten in Rohform. Und schon hat die Fotografie gemogelt, betrogen: Die Speise ist geschminkt worden für die Aufnahme[50], und die Perfektion, so beiläufig sie sich gibt, ist höchst artifiziell.

Die Foto zeigt mir nicht, wie es aussehen wird, wenn ich das Rezept von Seite 22 gekocht haben werde. Sie repräsentiert mehr als den dargestellten Gegenstand. Sie stilisiert die fertige Speise zum Ideal. Durch die Ästhetisierung werden die Sinne des Betrachters gereizt, und das Bild wird zum Lustobjekt: zum kulinarischen Pin-Up[51].

Dem Benützer von Kochbüchern werden nebenbei und meist unbemerkt auch Wertungen von Kochen und Essen sowie eine spezifische Haltung gegenüber der Küche mitgeteilt und nahegelegt. So lässt sich auch aus Betty Bossis Veröffentlichungen eine bestimmte Ideologie – der Begriff sei ohne abwertenden Beiklang verstanden – herauslesen.

Der Textteil der Bücher ist, wir haben es zuvor festgehalten, eher knapp gehalten, sachlich und nüchtern. Und doch wird selbst da, gerade durch die Beschränkung, mehr vermittelt, als man zunächst meinen möchte. Das Kochen wird mechanistisch auf kurze, einfache Regeln und Befehle reduziert. Der gesamte Vorgang scheint lückenlos formalisierbar: Die Zutaten werden in der abgemessenen Menge zum angegebenen Zeitpunkt hinzugefügt und bei vorgeschriebener Temperatur gegart. Der Koch wird zum blossen Ausführenden; er muss sich auf den Entstehungsprozess des Gerichtes nicht einlassen, er tut einfach, was ihm gesagt wird. Er wird nicht aufgefordert, seine Sinne zu gebrauchen oder seine Kreativität zu entfalten[52]. Wenn man sich an die Vorschriften hält, winkt als Belohnung dafür das sichere Gelingen und, dahinter verborgen, Erfolg und Anerkennung von der (Tisch-)Gesellschaft[53].

Gegensätzlichen Beteuerungen der Einleitung und den stimulierenden Bildern zum Trotz legen die trockenen, sich wiederholenden Anweisungen nahe, Kochen sei eine nüchterne Tätigkeit, die möglichst rationell, effizient und ordentlich durchgestaltet werden solle. So scheint noch unter der Hochglanzfarbfoto die geistlose, ganz aufs Nützliche gerichtete Rezeptsammlung des alten Lehrbuches «für kluge und sparsame Hausmütter» durch.

Der Oberflächenschein trügt: Das Geniessen – nicht nur im Konsum, sondern auch im Schaffen – ist (noch) stets Exklusivität. Wo werden Kochen und Essen «von Würdigen um ihrer selbst willen»[54] geübt?

Es zeigt sich in Betty Bossis Kochbüchern – wie in fast allen anderen übrigens auch –, dass wir das Tun entwerten und unsere Begierde nur aufs Gemachte, aufs fertige Objekt richten. Nicht im Kochen, in der Arbeit (schon) ist Erfüllung, sondern erst in der Ess-Ware, die, glänzend perfekt wie von der Fotografie uns vor Augen gerückt, keine Spuren von Küchenarbeit mehr an sich tragen soll[55].

Auch im Kochbuch kehren die Einstellungen einer Gesellschaft wieder.

## *Anmerkungen*

[1] Antonius Anthus: Des Antonius Anthus Vorlesungen über Esskunst (1838). Bern 1962, 112.

[2] Auffallend, dass bei «Gourmet» sofort an einen Mann gedacht wird. Nicht nur beim Kochen, sondern auch beim Essen scheinen Mann und Frau verschiedene Ränge einzunehmen.

[3] In Freundschafts- und Heiratsinseraten wird nicht selten darauf hingewiesen, dass man gerne koche bzw. esse.

[4] Antonius Anthus (wie Anm. 1), 22.

[5] Reiches Material zu diesem Thema findet sich bei:

– Claus-Dieter Rath: Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Esskultur. Reinbek/Hamburg 1984:

– Mario Bellini (Hg.): Progetto mangiare – Eating as design. Milano 1981 (Album, 1. annuario da progetto e cultura materiale, dir. da M. Bellini).

[6] Gert Ueding: Vom Stil der Kochkunst. In: Ludwig Fischer u.a. (Hg.): Gebrauchsliteratur. Methodische Überlegungen und Beispielanalysen. Stuttgart 1976, 170–181, hier: 171.

[7] Ann Barr und Paul Levy: The Official Foodie Handbook. A Harpers & Queen Publication. London 1984. «Foodism» wird dieser neue Gastrokult genannt, «Foodies» seine Adepten.

[8] So die Überschrift der Rubrik, die Wolfram Siebeck im Zeit-Magazin betreut. Siebeck spricht von «Herrn Protz und Frau Neureich» (Zeit-Magazin Nr. 21, 17. 5. 1985, 62).

Pikantes Detail am Rande: In Frankreich entdeckte man, dass nicht wenige der «nouveaux gourmands» die «anciens militants» von 1968 seien ... (J. Duvignand und J. P. Corbeau: Les Tabous des Français. Paris 1981, 186).

[9] Aus dem Editorial von «Feinschmecker», Hamburg, Heft 3/1985, 5. Der «Feinschmecker» zitiert damit seine eigene programmatische Erklärung, mit der er vor zehn Jahren sein erstes Heft einleitete.

[10] Freilich ist der schnelle Imbiss keine moderne Erfindung: vgl. z.B. die etwas nostalgische, im besten Sinne unterhaltende Analyse von Birgit Knop und Martin Schmitz: Currywurst mit Fritten. Von der Kultur der Imbissbude. Zürich 1983.

[11] Hugo Aebi u.a. (Hg.): Zweiter Schweizerischer Ernährungsbericht. Bern 1984, 417.

[12] Es gibt noch eine Reihe weiterer Widersprüchlichkeiten rund ums Essverhalten: Der Schlemmerei steht die Trimm-dich-Kost gegenüber, der Fettleibigkeit die Magersucht, der Internationalisierung aller Speisen die Begeisterung für Regionalspezialitäten usw.

[13] Hugo Aebi u.a. (Hg.) (wie Anm. 11), 32.

[14] Es liegt nahe, eine ähnliche Beziehung zu postulieren wie zwischen Elite- und Volkskultur.

[15] Vgl. Beat Wüthrich: Das Genie des Zeitgeschmackes. In: Die Weltwoche, Nr. 37, 12. 9. 1985, 59. Untertitel: Über die Rückkehr des Paul Bocuse zu Mamas Küche.

[16] Zeit-Magazin Nr. 23, 31. Mai 1985, 28.

[17] Das Koch- und Hauswirtschaftsobligatorium für Schülerinnen in Zürich ist allerdings unbeliebt und wird heftig angefochten: Das Odium des Faden, Kleinlichen und Phantasielosen haftet ihm an. Das freiwillige Kursangebot der selben städtischen Stelle (Berufsschule VI) aber erfreut sich regen Zuspruchs und wird stets ausgebaut.

[18] Die Migros-Klubschule in Zürich bspw. bot 1985 ungefähr ebenso viele Kochveranstaltungen an wie Kurse in «Allgemeinbildung» (darunter fallen Geschichte, Kunst, Literatur, Philosophie, Medien, Natur und Technik) oder in «Psychologie».

[19] Man rufe sich die Präsentation eines Nouvelle-Cuisine-Menus vor Augen!

[20] Zeit-Magazin Nr. 23, 31. 5. 1985. Bedauernd stellt der Autor anschliessend fest, dass dadurch allein noch keine Gewähr für eine Verbesserung der Zustände bestehe.

[21] Karl F. v. Rumohr: Geist der Kochkunst. München 1922, 15–16 (1. Auflage 1822).

[22] Gert Ueding (wie Anm. 6), 178.

[23] Roland Barthes: Mythen des Alltags. Frankfurt/Main [6]1981.

[24] Reay Tannahill: Kulturgeschichte des Essens von der letzten Eiszeit bis heute. Wien 1973, 83.

[25] Auch Zacharias Beckers Noth- und Hülfsbüchlein (1788) widmete dem Kochen und Essen mehrere Kapitel; vgl. Ueding, wie Anm. 6, 171–173.

Aus der selben Besorgnis heraus kam es wohl auch zur Gründung der staatlichen Hauswirtschafts- und Kochkurse für Mädchen.

[26] Schweizerische Nationalbibliographie; Katalog der Schweizerischen Landesbibliothek. Verlag des Schweizerischen Buchhändler- und Verlegervereins, Zürich.

Weinatlanten, Barmixlehrgänge, Restaurantführer, Ratgeber für Tischdekorationen und ähnliche Publikationen sind nicht mitgezählt!

[27] Dies ist das Thema von Gert Uedings Essay: Vom Stil der Kochkunst (wie Anm. 6).

[28] Betty Bossi Zeitung (zitiert im folgenden nur noch: BBZ), August 1980, 2.

[29] Es bleibt die Frage, ob dies mit ihrer helvetischen Eigenart oder bloss mit der Werbe- und Verkaufsstrategie ihrer Verleger zusammenhänge. Das Tessin fällt für Betty Bossi als Absatzgebiet im grossen ganzen ebenfalls weg, da sie sich nicht italienisch äussert.

[30] Wie Anm. 26.

[31] Z.B. «À l'heure en moins d'une heure» (1967); «Le buffet froid» (1967); «Les mille et un apprêts de la pomme de terre» (1968).

[32] Betty Bossi Zeitung. Fachzeitschrift für Kochen und Haushalten. Verlag Betty Bossi AG, Zürich. Der vorliegende Aufsatz wurde im Herbst 1985 verfasst und ist deshalb möglicherweise in einigen Angaben nicht auf dem jüngsten Stand.

[33] Die folgenden Überlegungen gelten mit einigen wenigen Unterschieden auch für die Kochbücher; anderseits trifft manches vom Abschnitt «Betty Bossis Kochbücher» wiederum auch auf die Zeitung zu.

[34] Betty Bossi: Kochen für Gäste. Zürich 1977, 148.

[35] Zum Vergleich: Anzahl der Privat-Haushaltungen in der Schweiz 1980: 2 449 784 (nach dem Statistischen Jahrbuch der Schweiz, herausgegeben vom Bundesamt für Statistik, Basel 1982).

[36] «100 Wunderrezepte: 'Ghackets, Würscht und Gschnätzlets'».

[37] «Gratins, Eintöpfe, Soufflés, Aufläufe».

[38] BBZ Nr. 9, Oktober 1981.

[39] Ich schreibe der Einfachheit halber «Schweizer» – exakter müsste man differenzieren zwischen der Haupteinflusszone Deutschschweiz und der Romandie, während das Tessin – wie früher schon angemerkt – wegfällt. Eine genauere Analyse, ob

und wie verschieden Betty Bossi dies- und jenseits des «Röschtigrabens»(!) aufgenommen wird, wäre bestimmt interessant.

[40] BBZ Nr. 6, August 1980.

[41] «Salatküche» von 1979 und «Schlank, fit & gesund» von 1981.

[42] Ein Arbeiterhaushalt musste 1912 noch 50% des Einkommens für Nahrungsmittel aufwenden. (Albert Hauser: Ernährungsgewohnheiten und Tischsitten. In: Die Schweiz. Vom Bau der Alpen bis zur Frage nach der Zukunft. Ein Nachschlagewerk. Redaktion: N. Flüeler u.a. Zürich: Ex Libris 1975, 502–507; hier 506); während heute durchschnittlich 12–13% fürs Essen ausgegeben werden.

[43] Ausführungen zu «Geschmack» finden sich bei:
- C. D. Rath (wie Anm. 5).
- Wolfgang Schivelbusch: Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel. München 1980.
- Ulrich Raulff: Chemie des Ekels und des Genusses. In: D. Kamper und Ch. Wulf: Die Wiederkehr des Körpers. Frankfurt/Main 1982, 241–258.

[44] Eine im Jahre 1980 durchgeführte Umfrage hat ergeben, dass die Zürcher auswärts ebenso gern italienisch essen wie schweizerisch und dass weiter die französische und asiatische Küche sehr beliebt sind (nach: H. Aebi u.a. [Hg.] [wie Anm. 11], 415).

[45] Hugo Aebi u.a. (Hg.) (wie Anm. 11), 38–43.

[46] In der Ankündigung zum Buch «Fleischküche» schreibt Betty Bossi (BBZ Nr. 6, August 1980, 2): «Nun ist es da, dieses wichtigste Betty Bossi Kochbuch. Betty Bossi weiss, was Sie sich von diesem Buch wünschen, und ist deshalb in der Lage, Ihnen zu zeigen, wie Sie mit Fleisch mehr machen können ... Fleisch ist unser teuerstes Nahrungsmittel. Es ist deshalb besonders wichtig, dass die Fleischgerichte immer gelingen.»

[47] Dies spiegelt wiederum die Konsumgewohnheiten der Schweiz, die teure Rinderhinterviertel importiert, billigeres Fleisch von minderer Qualität dagegen zu Schleuderpreisen ins Ausland abstossen muss, da es hier nicht gegessen wird.

[48] Fisch hat in den letzten Jahren durch die Nouvelle Cuisine an Renommée gewonnen – ob wohl bald «Betty Bossis Fischküche» erscheinen wird?

[49] Der Konsum von Zucker und zuckerhaltigen Esswaren ist zwischen 1970 und 1980 nicht mehr weiter angestiegen; es macht sich eher ein zaghafter Trend zur Umkehr bemerkbar. Doch noch stets verschleckt jeder von uns durchschnittlich 40 kg Zucker pro Jahr! (H. Aebi u.a. (Hg.) (wie Anm. 11), 79.

[50] Food-Styling heisst das und ist ein selbständiger Beruf geworden.

[51] Ein Vergleich von Akt- und Küchenfotografie müsste spannend werden.

[52] So sind beispielsweise die «Tips» zu jedem Rezept gewiss sehr praktisch, doch machen sie es unnötig, dass ich selbst mir ausmale, wie ich ein Gericht verändern könnte.

[53] Wie wichtig dieser Aspekt ist, sieht man auch daran, dass zwei Kochbücher ganz speziell für das Kochen bei Einladungen geschrieben wurden: «Kochen für Gäste. Gut vorbereitet – unkompliziert!» (1977) und «Für Gäste das Beste. 7 Arten, Gäste zu verwöhnen» (1983).

[54] Vgl. Zitat von Antonius Anthus ganz zu Beginn dieses Textes.

[55] Dasselbe gilt übrigens auch für die Köchin: Im Idealfall tritt sie strahlend lächelnd, als käme sie frisch vom Friseur, an den Tisch.