Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 1 (1925-1926)
Heft: 9

Artikel: Pommes frites mit Rösti : Glossen eines Küchenchefs
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1065424

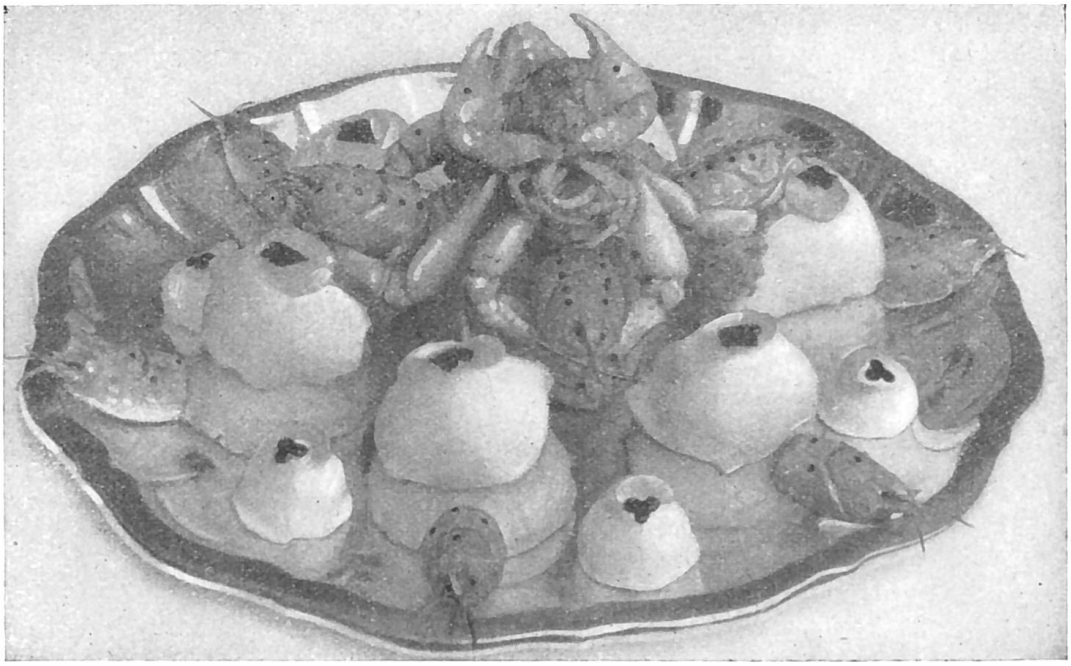
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 01.04.2026

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



Pommes frites mit Rösti

Glossen eines Küchenchefs

Illustriert von Eugen Henziross

„Wir leben nicht um zu essen, sondern um gut zu essen"

Ein Koch, der kein Künstler ist, ist überhaupt kein Koch. Was ein Maler für das Auge und ein Musiker für das Ohr, das leistet der geborene Koch für die Zunge und den Gaumen. Es muss ein Mensch sein, der nicht viel Sinn für Höheres hat, der das nicht einsieht. Wie könnten wir stundenlang, auch tagelang an einer einzigen Platte herumstudieren und herumprobieren, die der Gast in einer halben Stunde verspeist hat, wenn wir nicht aus innerer Freude an unserem Beruf schaffen würden!

Es ist traurig, dass man sich heutzutage immer weniger Zeit zum Essen nimmt. Ein Gast, der in 15 Minuten das ganze Menu hinunterwürgt, kann nie die Arbeit eines Koches würdigen. Er kommt auch nicht zum vollen Genuss. Je schneller ein Gast sein Menu herunterisst, desto mehr sage ich mir, dieser Mann hat zwar genug Geld, um bei uns zu essen, aber er hat das Geld noch nicht lange genug, um den grössten Genuss aus seinem Gelde herauszuholen.

«Pommes frites mit Rösti» stand einmal auf einem Bestellschein, der mir in die Küche gebracht wurde. Das ist natürlich ein Blödsinn. Aber der Fehler lag nicht am Gast, sondern am Kellner. Auch in einem feinen Hotel kann man nicht von jedem Gast ver-

langen, dass er französisch versteht, aber der Kellner hätte den Herrn ganz unbemerkt aufklären müssen, dass pommes frites eben gebackene Kartoffeln seien. Die verständige Mitarbeit des Kellners oder der Serviertochter ist überhaupt sehr wichtig. Ich sage mir, ein rechter Kellner sieht auf den ersten Blick, ob dieser Kunde ein stark durchgebratenes Beefsteak wünscht oder eines, das noch schön rot ist. Ja, wenn wir Köche unsere Gäste selbst sehen und beraten könnten! Es kommt bei uns in der Schweiz fast nie vor, und es würde den Küchenbetrieb natürlich auch stark erschweren, wenn der Gast selbst in die Küche käme, um seine Spezialwünsche mitzuteilen. Und doch wäre gerade das für uns Köche eigentlich das allerschönste. Ich würde jedem Gaste ansehen, was für Speisen er gerne hat und wie gerade für ihn die Speisen zubereitet sein müssten. Ein guter Koch würde sich am liebsten in die Bedürfnisse seiner Gäste einfühlen, wie eine Frau in die ihres Mannes.

Es tut mir manchmal weh, wenn ich sehen muss, dass auch die Hausfrauen heutzutage mit der Küche nicht mehr auf der Höhe sind. Da heisst es: «Wir haben keine Zeit, da ist ein Servelat bequemer oder ein Stück Rindfleisch, das ich am Tage zuvor aufkoche und am nächsten Tage einfach in die Kochkiste stecke.» Aber das ist eine niedrige Auffassung. Eine Gattin, die auch noch etwas auf das Seelische gibt, setzt ihrem Manne, wenn er müde und verärgert von der Arbeit kommt, keinen kalten Servelat auf den Tisch, sondern etwas Warmes, Liebes, das ihn wieder besänftigt: Ein zärtlich zubereitetes Hirnli oder Leberli. Wenn er aber gut aufgelegt und mit grossem Hunger vom Geschäfte kommt, dann ist es mit einem Hirnli oder einem Leberli nicht getan, auch wenn es noch so fein bereitet ist; dann braucht er etwas Kräftiges, Bodenständiges, ein rechtes Rippli mit Sauerkraut, wo er tüchtig zugreifen kann und das ihn wieder in den Senkel stellt.

Aber auch wenn die Frauen den guten Willen haben, so fehlt es ihnen manchmal an der richtigen Kenntnis. Da ist zum Beispiel die Mayonnaise ein typisches Beispiel. Die Mayonnaise wird von der Hausfrau meistens nach folgender Grundregel bereitet: 3 Eigelb, ½ Liter Oel, etwas Essig. Dabei darf die Hausfrau das Eigelb nur ohne jegliche Zutaten rühren, bis es ganz verbunden ist. Erst dann wird Oel hineingetröpfelt, und zwar manchmal stundenlang. Wenn der Ehemann am Mittag eine Mayonnaise will, so muss die Frau oft am Morgen extra früher aufstehen, weil sie den ganzen Tag dabei sitzen muss, und am Mittag passiert es ihr erst noch, dass die Mayonnaise zerrinnt. Das mache ich ganz anders. Bei mir ist eine Mayonnaise in zehn Minuten fertig. Ich schlage das Eigelb in die Schüssel zugleich mit Salz, Pfeffer, englischem Senf und gewöhnlichem Senf und giesse das nötige Quantum Oel gleich hinzu. Alles zusammen wird mit einem Schneebesen gut verrührt, bis es packt. Das Eigelb verbindet sich sofort mit dem Oel. Nachher kann man während des Rührens noch beliebig Oel und Essig hinzugiessen, natürlich nur soviel, als es der Menge Eigelb entspricht.

Die Hausfrau sollte sich auch merken, dass, wenn wir in einem Hotel ein Stück für Roastbeef oder ein Filetbœuf ver-

wenden, es sicher ist, dass es mindestens drei Monate im Kühlraum gehangen hat. Auch die besseren Metzger verkaufen ja für feine Kundschaft ihr Fleisch ab Lager, denn das gelagerte Fleisch hat einen mildern Geschmack als dasjenige, das direkt vom Schlachthof kommt.

*

In der Schweiz geniesst der Koch nicht das gleich grosse Ansehen, wie z. B. in Frankreich, wo sie noch wissen, was kochen heisst. Meine schönste Zeit hatte ich denn auch in Französisch-Marokko. Dort hat mich ein Schweizer Hoteldirektor als Chef von sieben Köchen angestellt. Es war während des Krieges. Als ich in Casablanca ankam und aus dem Schiffe stieg, war grosser, festlicher Empfangsbetrieb. Die Soldaten standen Parade, und Kränze und Blumen lagen zum Empfang bereit.

Ich hatte schon oft gehört und auch in einem Werke über Kochkunst gelesen, dass man in Frankreich noch die richtige Achtung vor unserem Berufe habe und wie berühmte Köche von den bedeutenderen Königen hochgehalten wurden. Ich sage es, ohne mich zu schämen, dass mir die Tränen in die Augen kamen, als ich alle die Soldaten und Kränze und Blumen sah. Es ist für mich immer eine Rührung, wenn ich unerwartet Anerkennung finde. Allerdings sah ich dann bald, dass dieser Empfang nicht mir galt, sondern dem General Lyauthey, der mit mir auf dem gleichen Schiffe angekommen war. Aber dieser Empfang bleibt doch einer jener Augenblicke meines Lebens, von denen ich sage: « Es war schön ».

*

Dieser General war später mein ständiger Gast in Rabat. Meine sieben Unterköche, denen ich befehlen sollte, waren sieben braune Araber, unheimliche und gefährliche Sackermenter, die weder französisch noch englisch noch schweizerdeutsch konnten, sondern nur arabisch. Ich befand mich in schwieriger Lage diesen Gesellen gegenüber. Wenn sie etwas nicht verstehen wollten, trat ich ihnen auf die nackten Füsse, oder wenn es dann nicht ging, tischte ich ihnen zum Mittagessen Schweinefleisch auf, das sie nicht vertragen konnten.

Zu unsern hohen Gästen zählten der Sultan von Marokko und der General Lyauthey als sein Gast. Der Sultan kam meist mit seinen vier Kapellen und seiner Leibgarde. Da wurde noch etwas verzehrt. Auch wenn die Offiziere, die einige Jahre im Innern Marokkos gewesen waren, wo sie sozusagen kein Geld gebraucht hatten, an die Küste kamen, liessen sie sich die besten Platten schmecken. Da war ein Dîner zu 60 Fr. nichts Besonderes; da hiess es nur: Zeigen Sie, was Sie imstande sind, « coûte que coûte, tant pis. » Da konnte man noch seine Freude daran haben. Da konnte man noch Platten zusammenstellen. Da hatte man wieder einmal das Gefühl, was Koch sein heisst. Ich arbeitete oft drei bis vier Tage für eine einzige Bankettplatte.

*

Ein Kochkünstler, der nicht ein blosser Arbeiter ist, versteht nicht nur etwas Schmackhaftes zu kochen, sondern auch zu präsentieren. Die berühmten Köche,

„Allerdings sah ich bald, dass der Empfang nicht mir galt, sondern dem General Lyauthey, der mit dem gleichen Schiff angekommen war."

die an Ausstellungen mit Medaillen ausgezeichnet werden, sind meistens Spezialisten. Der eine versteht es gut, in kurzer Zeit aus einem Eisblock Figürchen zu meisseln, der andere aus Zucker die schönsten Sachen zu machen. Ich habe einmal für eine Hochzeit ein Gespann, einen Zweiräderwagen verfertigt, der von einem Amörchen geführt war. Alles aus Veilchen hergestellt. Da brauchte es einige tausend Veilchen, die alle aus Wachs gemacht werden mussten.

Ein Küchenchef muss aber nicht nur ein Künstler, sondern dazu noch ein guter Kalkulator und Kaufmann sein. Wenn er, wie ich jetzt, 16 Mann in der Küche hat, monatlich fünfzig- bis sechszigtausend Franken umsetzt, selbst einkaufen und die Menus zusammenstellen muss, dann muss einer mehr können als auf drei zählen. Er muss die Lieferanten dressieren und darf sich auch von seinen Gesellen nicht über die Ohren hauen lassen. Das Geheimnis eines Küchenchefs, der die Menus zusammenstellt, ist, im Gefühl zu haben, was dem Gast bekommt. Dass kein Menu zuviel Saures oder zuviel Süsses enthält, zuviel Fett oder zu wenig Fett, zuviel weisses oder zuviel schwarzes Fleisch, zuviel oder zu wenig Grünes. Er muss das Gefühl dafür haben, wie die Zusammenstellung sein muss, dass sich der Gast nicht nur während des Essens, sondern auch nach dem Essen wohl, herrlich wohl fühlt. Es gibt Leute, die glauben, dass die Hotelküche die Speisen versalze, damit der Gast mehr trinke. So dumm ist aber kein guter Hotelier und kein Koch. Wir wissen, dass nicht der Gast, der am meisten Durst hat, der beste Weintrinker ist, sondern der zufriedene Kunde.

Die Hotel- und Restaurationsküche wird auf spekulativer Grundlage berechnet. Wir schätzen die Anzahl der Dîners, die es geben wird. Ein erfahrener Koch, der seinen Betrieb kennt, wird sich selten um mehr als zwanzig Prozent verrechnen. Die Portionen, die nachgekocht werden müssen, kommen natürlich teurer zu stehen, als wenn man alles zusammenkocht. Allerdings wird man Gemüse selten mehr nachkochen. Wenn ich in einem Hotel ein Dîner bestelle und mir der Kellner sagt, statt Bohnen gebe es nun Rosenkohl, so weiss ich als Koch genau, dass man mir hier aufgewärmte Ware präsentiert. Wenn Ihnen das einmal passiert, so können Sie der Sache selbst auf den Sprung kommen, wenn Sie die Speisekarte vom vorigen Tag zur Hand nehmen. Sie werden darauf nämlich sehen, dass in der Tat am vorigen Tage Rosenkohl serviert wurde. Da gibt es manchmal enttäuschte Gesichter, wenn ein Gast spät in ein Lokal kommt, am Tische seines Nachbars frische Bohnen und pommes frites sieht, das gleiche bestellt und dann statt pommes frites Rösti und statt der frischen Bohnen Konservenbohnen serviert bekommt. Wenn Sie je zu spät in ein Restaurant kommen, so bestellen Sie à la carte und nicht das Menu. Sie fahren besser, denn nach dem Hauptservice sind die Köche auf die Tagesplatten eingestellt und verwenden auf diese die volle Sorgfalt.

Der Küchenchef muss dafür sorgen, dass die Präzision eingehalten wird, das heisst, dass zu einer bestimmten Zeit alles « en ligne » ist. Wenn zum Beispiel um 11 Uhr begonnen werden muss, macht der Chef noch schnell die Repe-

tition, das heisst, er sieht, ob alles klappt, ob die Suppe, das Gemüse und die Saucen im Wasserbad untergebracht sind und ob das Fleisch im sogenannten Etuve oder Wärmeschrank steht. Alle zubereiteten Speisen werden nämlich im Warmwasserbad, dem sogenannten Bainmarie aufbewahrt, damit sie nicht mehr weiterkochen. Das Fleisch bleibt in einer Mitteltemperatur im Wärmschrank. Ueber die Hauptmahlzeiten würde ich Ihnen empfehlen, immer das Menu zu bestellen.

Koch jede Platte zubereiten will. « Oh, wenn der doch da oben an seiner Extraplatte ersticken könnte ! » hat da schon mancher Koch in seiner Verzweiflung gerufen. Nur in den ganz grossen Hotels, wo dem Chef genügend Köche zur Verfügung stehen, kann man während dieser Zeit Spezialplatten riskieren.

„Während des Coup de feu wird entsetzlich herumgeschrien . . .“

Während dieser Zeit ist die ganze Küche auf diese eingestellt. Jeder einzelne Koch ist voll beschäftigt, und wenn dann eine solche Extrabestellung kommt, so kann sie nicht mit der nötigen Sorgfalt behandelt werden, mit der der anständige

Während der strengsten Momente der Hauptmahlzeiten, der sogenannten Coups de feu, kann auch der beste Koch manchmal den Kopf verlieren. In Paris habe ich einmal mit einem Chef gearbeitet, der mit neun Medaillen dekoriert

war, und trotzdem einmal in einem solchen Moment statt Bohnen pommes frites garniert hat, und einmal sogar statt einer Mayonnaise Sauce hollandaise servierte. Während diesem Coup de feu wird in einem Betrieb, wenn manchmal zwei- bis dreihundert Dîners zu gleicher Zeit bestellt werden, entsetzlich herumgeschrieen. Der Chef oder ein Annonceur ruft die Bestellungen laut aus. « Sechs Dîners zu sechs Franken », « Elf Dîners zu vier Franken fünfzig », « drei Légumes », « zwei Desserts ». Jeder Koch, den es angeht, muss die Bestellung laut wiederholen.

Es gibt oft Gäste, die sagen : « Donnerwetter, ist die Sache noch nicht da, ich muss auf den Zug ». Und wenn sie die Platte dann bekommen, sitzen sie noch zwei Stunden im Lokal. Aber wer das so macht, schneidet sich selber in das Fleisch. Wenn der Koch mehr pressieren muss, als gut ist, leidet die Platte.

Als ich einmal 2. Klasse von Basel nach Rom an eine neue Stelle fuhr und ein Herr neben mir sah, dass ich Koch bin, sagte er : « Ich bin auch froh, dass ich, wenn ich in einem Hotel esse, nicht zusehen muss, wie die Platten gemacht werden, sonst würde einem sicher der Appetit vergehen. Ihr braucht ja doch wieder alle Resten, die vom Tische kommen ». Dieser Herr hatte es nicht bös gemeint, sonst wäre ich ihm anders gekommen. Es ist nicht wahr, und ich habe es während meiner zwanzigjährigen Praxis noch nie erlebt, auch in keinem einfacheren Haus, dass Resten von Platten, die schon serviert wurden, noch einmal serviert wurden. Wer das sagt, der stellt eine falsche Behauptung auf. Es ist eine Verleumdung. Aber selbstverständlich was nach einem Service in der K ü c h e übrig bleibt, wird immer wieder verwendet.

Die feinen Sachen, wie Fische, Mayonnaise, Desserts, werden für die nächsten Gerichte verwendet. Wenn zum Beispiel heute gekochter Salm mit Sauce hollandaise serviert wird und davon übrig bleibt, so wird der Rest in Sulz stehen gelassen und am nächsten Tag für Mayonnaise de Poisson oder Mayonnaise de Salmon verwendet. Aus Pouletresten entsteht ein sogenanntes Hühnercroquet. Eine sehr beliebte Spezialität, für die aber auch fast immer Resten, und zwar speziell die Fischresten benutzt werden, sind die Ravioli.

Aus übriggebliebenen Bohnen, Rüebli machen wir Salade de légumes. Im Frühling geben wir diesem Gericht den schönen Namen « Salade de saison ». Oft wird dieser Restensalat auch bei Hors d'œuvres in kleinen Schälchen aufgetischt. Auch der Pudding cabinet ist meistens ein Produkt aus lauter Resten. Wenn zum Beispiel von Biscuit-Torten oder sonst allerhand Süssigkeiten Stücke übrig bleiben, so zerschneiden wir diese nachher in Würfel und verbinden sie mit einer Crême. Der ganze Pudding wird dann mit einer Vanillesauce gut bedeckt, damit der Gast ja nicht hinter unsere Schliche kommt. Auch die Potage garbure oder purée de tous légumes ist eine Restensuppe, aber wohlverstanden, es werden nur die Resten verwendet, die in der K ü c h e übrig bleiben, die also noch nie serviert wurden.

Meistens heisst es, dass die Hotelköche nicht sparen können. Wenigstens sagt das sehr oft der Patron. Das ist auch oft der Fall. Man sagt ja nicht umsonst, dass

die Köche sogar mit den Füssen im Butterkübel herumstampfen würden. — Ob der Koch sparsam ist, hängt davon ab, wie er vom Patron gehalten wird. Wenn es ihm nicht darum zu tun ist, im Hotel zu bleiben, so spart er nicht so, und es kommt auch gelegentlich vor, dass er sogar mit der Butter feuert oder sonst ein kostbares Oel ins Feuer giesst.

*

Die dicken Saucen haben sich einfach überlebt. Recht viel Sauce, das war eine deutsche Spezialität. Ich habe einmal an einer Kochkunstausstellung in Frankfurt alle Zubereitungen von einem Kalb gesehen, wobei überall die gleiche Sauce verwendet wurde. So etwas könnte weder in der Schweiz noch in Frankreich vorkommen. Wenn in einer Küche zuviel Sauce verwendet wird, sage ich mir : « Die können eben die delikaten Feinheiten jeder einzelnen Platte nicht herausbringen, darum brauchen sie Sauce, um dieses zu verdecken ».

Ein guter Kellner merkt sofort, ob er es mit einem Materialisten oder mit einem Feinschmecker zu tun hat. Wenn es sich um einen Feinschmecker handelt, dann schreibt er breit auf den Bestellschein : « soigné » oder gar « extra soigné ». « Un potage soigné », « un beefsteak soigné », « un légume soigné », wird in der ganzen Küche herumgerufen, und jeder Koch weiss dann, dass er diese Platten mit besonderer Sorgfalt behandeln muss. Es gibt ein besonderes Nierenstück, das immer als Beefsteak auf eine « extra soigné Bestellung » bestellt wird. Die besondere Sorgfalt besteht manchmal auch in einer besonders deliziösen Garnitur, oder der Chef träufelt noch etwas Butter darauf oder legt eine Tomatenschnitte bei.

Bei vielen Gästen kommt es nicht darauf an, dass sie besonders gut, sondern dass sie besonders reichlich bedient werden. Wir kommen auch da entgegen, aber alles hat seine Grenzen. Einmal schickte mir ein Gast ein sehr schönes Beefsteak zurück, weil es ihm zu klein schien, aber dem konnte ich abhelfen. Ich legte das ganze Beefsteak in eine grössere Schüssel und liess es aufservieren. Da war der Gast zufrieden.

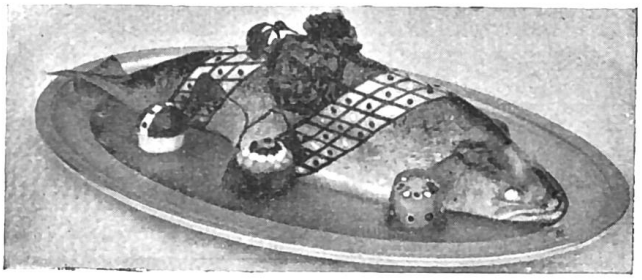
*

Menschen, die nur auf die Oberfläche sehen, sehen bei uns Köchen nur die dicken Bäuche. Aber diese Bäuche kommen bei den wenigsten Köchen dadurch, dass sie Fresser wären und Schlemmer. Ein ehemaliger Schulkamerad von mir, mit dem ich in die Primarschule ging, ist jetzt Professor an der Universität in B. Er hat es nur mit Geistigem und Schriftlichem zu tun und hat auch schon verschiedene Publikationen geschrieben. Er sagte mir einmal : « Weisst du, ein Mensch wie ich, der so viel geistig arbeitet, kann selbst nicht mehr alles lesen. Ich lese nur noch das ganz Grosse und Einfache. Ich lese nur noch die Bibel und Shakespeare und hie und da etwas Goethe ». So geht es auch mir und den meisten meiner Kollegen. Wer immer mit dem Essen zu tun hat und die feinsten Platten herrichtet und davon probieren muss, verlangt gar nicht mehr nach einer komplizierten Küche. Für mich ist das liebste ein Stück junges, kräftiges, gesottenes Rindfleisch und ein zartes, einfaches Gemüse, das gerade in die Saison gehört. —

Es gibt aber auch Ausnahmen. So arbeitete einmal neben mir ein Kollega Patissier, der auch für den eigenen

Bauch ein komplizierter Feinschmecker war. Seine Lieblingsspeise war ein zarter Lammrücken.

Eines Tages stürzte der Foxterrier-Hund von einem unserer Gäste aus einem Fenster zu Tode. Da leisteten wir uns den Spass und preparierten den Hunderücken auf feinste und raffinierteste Art. Er wurde dem Kollegen Patissier als Lammrücken aufserviert, und derselbe verspies ihn mit grossartigem Appetit.

Als ich ihn dann nach genossener Mahlzeit fragte, ob er wisse, dass er einen Hunderücken gegessen habe, geriet er ausser sich vor Wut, und weil er ein Mensch ohne Bildung war, warf er mir die diversen Kochinstrumente an den Kopf.

Ein guter Koch ist in der ganzen Welt herumgekommen. Man kann die französische Küche aus keinem Kochbuch lernen. Man muss die Luft der Pariser Boulevards geatmet haben, um den Geist der französischen Küche zu verstehen. Man muss Engländer gesehen haben, ihr Hammelfleisch und ihre verschiedenen Pies verzehren, um nachzufühlen, was der Engländer an diesen Platten besonders schätzt. Deshalb ist der Koch fast immer ein weitgereister Mann, der sich deshalb auch am besten mit den wirklich gebildeten Kunden versteht, die die Feinheiten unserer Kunst noch zu schätzen wissen. Vor ein paar Jahren bekam ich von einem Bijoutier, dem ich sechs Wochen gekocht hatte, eine schöne Brillantnadel, von einem holländischen Petrolkönig in einem grossen Hotel des Berner Oberlandes 100 Franken. Trinkgeld gibt es auch etwa noch bei Hochzeiten, sonst aber besteht unser Dank nur in Worten, aber auch das macht Freude. Wie alle Künstler, so erntet natürlich auch der Koch viel Undankbarkeit, und er muss, wenn er die Freude an seinem Beruf behalten will, vor allem für seine eigene, innere Befriedigung schaffen. Denn keine Kunst ist so persönlich, wie die unsere. Wenn einem ein Gemälde oder ein Musikstück nicht gefällt, so kann ein Künstler sagen : « Das verstehst du nicht besser ». Aber was sollen wir antworten, wenn ein Gast zu uns sagt : « Diese Platte schmeckt mir nicht » !