

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 14 (1938-1939)
Heft: 6

Artikel: Kinder sollen kochen lernen
Autor: Guggenbühl, Helen
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1066837>

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](#)

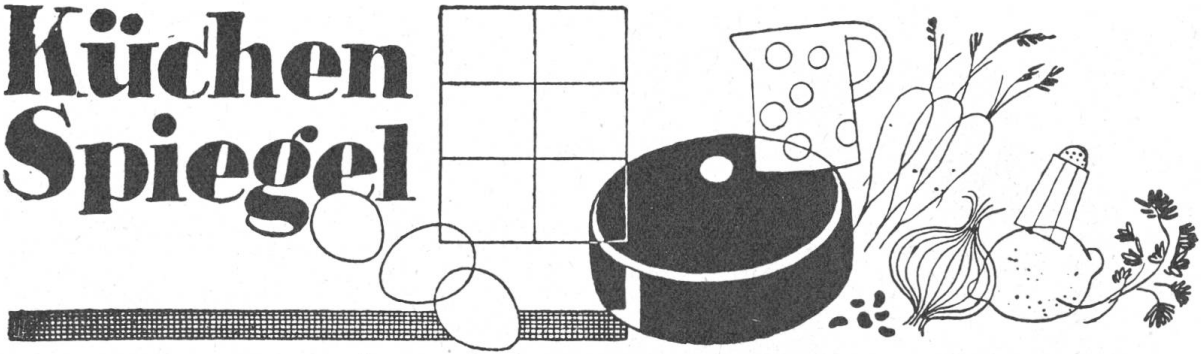
Terms of use

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: 02.04.2026

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

Küchen Spiegel



Kinder sollen kochen lernen

Von Helen Guggenbühl

In « Anne-Bäbi Jowäger » hat Gott-helf den Typus einer beschränkten Mutter dargestellt, die ihr Kind masslos verzieht. Wenn ihr Mann den Sohn Jakobli zur Arbeit anhalten wollte, so sagte sie: *« er solle doch nicht ein Hung sein an seinem eigenen Kinde, ein sövli witziges Kind, wie Jakobli sei, werde selbst am besten wissen, wenn es Zeit sei, dass es mit dem Arbeiten anfange, und es sehe ja, Jakobli sei nie müssig, und wenn er nicht lerne, so grüble er im Herd oder schnefle er an einem Stecken, und alles, was er vornehme, stehe ihm bsonderbar wohl an, sie hätte noch kein Kind so gesehen. »*

Solche Mütter mit ähnlichen Erziehungsmethoden hat es zu allen Zeiten gegeben. Aber sie wurden nie als Vorbilder betrachtet. In der Schweiz gilt es auch heute noch als selbstverständliche Tradition, dass man die Kinder zum Arbeiten erzieht, vor allem auf dem Lande. Kleine Viertklässlerbuben helfen regel-

mässig vor der Schule dem Vater beim Melken, und zehnjährige Mädchen kochen oft, wenn die Mutter auf dem Feld ist, für die ganze Familie ein anständiges Nachtessen. Kinder von klein auf ausserhalb der Schule auf eine natürliche Art arbeiten zu lassen, ist ein Erziehungsmittel von unschätzbarem Werte.

Ganz anders ist es in der Stadt. Auch da sollen die Kinder arbeiten lernen. Aber wie? Es gibt viel weniger Möglichkeiten. Die Familie ist klein, die Wohnung ist klein, und der Vater arbeitet selten im Hause.

Die Kinder können zwar betten, abwaschen, Einkäufe besorgen, Schuhe putzen und im Garten helfen. Aber das sind lauter Teilarbeiten, die deshalb wenig Freude machen. Sie brauchen unendlich viele Ermahnungen und Aufsicht und werden dadurch keineswegs interessanter. Nun ist natürlich noch die Schule da, wo das Kind zur Arbeit erzogen wird. Doch gross sind in den ersten Jahren die Anforderungen, die sie an den durchschnittlichen Schüler stellt, nicht, und ausserdem ist gerade für Stadtkinder ein Ausgleich gegenüber einer ohnehin übersteigerten verstandesmässigen Ausbildung bitter nötig. Sie können ihn zum Teil in einer praktischen Tätigkeit finden.

Welche häuslichen Arbeiten gibt es nun für Kinder, die nicht in einem Bauernhof aufwachsen? Arbeiten, die mit Freude und Interesse gemacht werden?

Eine solche Arbeit ist *das selbständige Kochen*.

Sie hat den grossen Vorteil, dass sie an ein natürliches Interesse anknüpft.

*Wer gut sät -
kann gut lachen!*



Ernst Meier AG.
SAMENHANDLUNG UND GROSSGÄRTNEREI „FLORA“
Gegr. 1894
RUTI-ZÜRICH

Das Haus mit dem Ruf für Qualität!

**„Institut auf dem Rosenberg“
bei St. Gallen**

Grösste voralpine Knaben-Internatsschule der Schweiz. Alle Schulstufen bis Matura und Handelsdiplom. Offiz. engl. Abiturberechtigung. Einziges Schweizer Institut mit staatl. Sprachkursen. Individuelle Erziehung in einer Schulgemeinschaft, bei der Direktion, Lehrer und Schüler freundschaftlich verbunden sind. — Schulprogramm durch Direktor Dr. Lusser.



Schon mit zwei Jahren bäckt man auf dem Sandhaufen dicke und dünne Kuchen, und später hat jeder von uns, mit oder ohne Kochherdli, jenes wunderbare, dunkelbraune Getränk aus Blockschokolade, Zucker und Wasser selber hergestellt und mit höchstem Genuss getrunken. Kochen und Essen bleiben in jedem Lebensalter hochinteressant.

Abwaschen ist ein notwendiges Übel, das Bettmachen am Morgen und Schuhe putzen sind ebenso untergeordnete und deshalb blöde Beschäftigungen für ein Kind, das die Verantwortung für die ganze Haushaltung nicht kennt. Kochen hingegen hat einen augenscheinlichen, ja sogar recht handgreiflichen Sinn.

Ausserdem kann man Kenntnisse in der Küche sein ganzes Leben lang brauchen.

Das Kochen hat noch einen weitem Vorteil: Knaben und Mädchen haben meistens genau die gleiche Freude daran. Sind nicht die berühmtesten Köche Männer? Selber kochen können, hebt die Freude und das Verständnis am Essen. Und haben nicht diejenigen Männer, die mit Verstand essen, immer etwas Sympathisches an sich? Sicher interessiert sich im Grunde der Mann mehr fürs Essen als die Frau. Um so besser, wenn er von Jugend an aus eigener Erfahrung weiss, worauf es bei einem guten Beefsteak ankommt.

Wann und wie sollen Kinder kochen lernen?

Nach meiner Erfahrung kann man mit Zehnjährigen gut anfangen. Es ist leichter, wenn ein paar Geschwister dabei wetteifern, manchmal jedes für sich allein, manchmal zwei zusammen.

Folgende Punkte scheinen mir wichtig:

1. Man beginnt mit einfachen Gerichten, aber ja nicht nach eigener Auswahl. Es soll ein Lieblingsgericht sein. Es macht nichts, wenn die Familie dem Koch zuliebe eine Zeitlang häufiger dicke Omeletten verspeisen müsste, als ihr lieb ist.

2. Nach zwei bis drei Kochversuchen soll, wenn möglich, jedesmal ein ganzes,

selbständiges Essen auf den Tisch kommen. Nur ein vollkommen unabhängiges Wirken in der Küche ist interessant. Kinder machen gerade eine Arbeit, die hohe Anforderungen an sie stellt, gern und überraschend gut, wenn sie den Sinn davon richtig verstehen.

3. Ein wenig Ehrgeiz schadet nichts. Man wirkt darauf hin, dass bei der nächsten Gelegenheit ein Freund oder ein Onkel, der merkt, was er isst, eingeladen wird. Etwas Aufmunterung und wohlge-meinte Bewunderung von Personen ausserhalb des engsten Familienkreises tun wohl.

4. Selbstverständlich muss, wenn immer möglich, das Kind selber die Küche nach dem Essen wieder instand stellen. Dabei lernt es mehr von der Küchenarbeit, als wenn es jahrelang jeden Tag misslaunig beim Abtrocknen helfen muss.

5. Ältere Kinder können mit der Zeit alles für die ganze Mahlzeit Notwendige selber einkaufen und nachher die Kosten berechnen.

Beim Kochenlehren der Kinder wer-

den wir die Erfahrung machen, dass die Kinder viel geschickter arbeiten, als wir es ihnen zutrauen. Nur eine zu grosse Ängstlichkeit der Mutter kann leicht alles verderben. Natürlich ist es unerlässlich, das erste und vielleicht auch das zweite und drittemal selber in der Küche zu stehen, alles zu zeigen, das unbedingt Notwendige zu erklären und grosse Ungeschicklichkeiten zur Zeit zu verhindern. Sobald als möglich aber muss die Küche dem Koch ganz allein überlassen werden. Man bespricht vorher das Notwendige, stellt die Vorräte bereit (oder auch nicht) und verlässt das Schlachtfeld. Wenn es einmal nicht mehr weiter geht, wird man vorübergehend von selber und freiwillig zu Rate gezogen. Doch ist das etwas ganz anderes als unter Mutters Kommando, « Mütterchens Hilfstruppen » zu spielen, ohne rechte Verantwortung, ohne rechte Freude.

Selbstverständlich geschehen am Anfang viele Missgeschicke. Es gibt angebrannte Pfannenbuden, verkohlte Bratwürste, ein mit kostbarer Butter ver-

LÉMANIA

Beherrschung der franz. Sprache. Aneignung kaufmännischer Kenntnisse. Vorteilhafte Pauschalpreise für individuelle Programme. Ferienkurse. Maturität.

Handels- u. Sprachschule **LAUSANNE**

In prächtiger und gesunder Gegend gelegene, gut eingerichtete

HAUSHALTUNGSSCHULE

leitet junge Mädchen zu selbständiger Führung des Hauswesens an. Unterricht und Umgangssprache nur französisch. Sprachen, Sport, Musik. Prospekte und Auskunft durch die Leiterin: Mme Anderfuhren Ecole nouvelle ménagère, Jongny s. Vevey, Genfersee.

Tuchfabrik
Schild A.-G.
Bern und Liestal

Kleiderstoffe
Wolldecken

Grosse Auswahl

Fabrikpreise

Verlangen Sie Muster

Versand an Private

Annahme von Wollsachen

schmierter Küchenboden und eine grauenhafte Unordnung im Küchenschrank. Das ist das Lehrgeld, das zu bezahlen ist — es lohnt sich reichlich !

Ausgezeichnet eignet sich der Sonntagabend für das Kinder-Kochen. «Heute abend macht ihr beide ganz allein unser Nachtessen. Um halb sieben Uhr spätestens muss es bereit sein. Ihr könnt selber beraten, was es sein soll.» So etwas wirkt ganz anders als das gefürchtete «ihr müsst nun abtischen und das Geschirr abwaschen, aber schnell!» Das erste gibt doppelt oder dreimal soviel Arbeit. Aber man ist eigener Herr und Meister. Man

disponiert, wagt etwas, arbeitet bis man schwitzt und ist stolz über die Schüssel mit den goldgelben Pommes-Frites (die verbrannten sind natürlich rechtzeitig im Abfallkübel verschwunden).

Die Hauptsache ist, dass Kinder auf diese Weise auch zu Hause auf vernünftige Weise zur Arbeit angehalten werden. Dann wird es ihnen nicht gehen, wie dem Jakobli in der Geschichte Gotthelfs, der mit 14 Jahren noch gar nichts konnte, von den andern Buben gehörig ausgelacht wurde und deswegen oft und bitterlich weinen musste.



The illustration is a black and white woodcut-style drawing. The top half shows a variety of fresh vegetables including carrots, onions, and leafy greens. Below this, a man in a suit is walking and holding the hand of a young girl who is skipping. In the foreground, a woman is cooking at a stove, stirring a pot. To the right, a box of Maggi's soup is shown, with the word 'Lauch' (leek) printed on its side. The overall scene suggests a wholesome, family-oriented lifestyle.

Wer auf Qualität achtet

greift mit Vorliebe zu Maggi's Suppen.

Warum sind diese Suppen so gut?
Weil sie nur beste Rohprodukte, aus-
erlesene Gemüse und feinste Zutaten
enthalten. Hier gilt der Grundsatz:
Nimm Gutes um Gutes zu machen.

Besonders gemüsehaltige Sorten
sind:

- Maggi's Tapioka-Julienne-Suppe
- Maggi's Gemüse (Julienne)-Suppe
- Maggi's Lauch-Suppe
- Maggi's Grünerbs mit Rübli-Suppe
- Maggi's Minestrone-Suppe
- Maggi's Röseli-Suppe
- Maggi's Schwyzer Suppe
- Maggi's Spargel-Suppe

MAGGI'S SUPPEN

Lauch