

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 22 (1946-1947)
Heft: 4

Artikel: Licht- und Schattenseiten der schweizerischen Kochkunst
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1068912>

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: 15.01.2026

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



Licht- und Schattenseiten der schweizerischen Kochkunst



Bekanntlich haben es manche berühmte französische Staatsmänner nicht unter ihrer Würde gefunden, sich persönlich und intensiv mit der Kochkunst und mit Küchenrezepten zu befassen.

Auch in der Schweiz gibt es mehr Prominente, als man denkt, die große Sachkenntnisse in kulinarischen Fragen besitzen. Wir haben einige Persönlichkeiten, von denen wir wissen, daß sie nicht nur Feinschmecker sind, sondern auch vom Kochen etwas verstehen, gebeten, uns für den «Schweizer-Spiegel» ihre Ansicht über die schweizerische Küche zu äußern.

H. G.



DER MANGEL AN PHANTASIE UND AB- WECHSLUNG

Es gibt Leute, für welche der Zweck des Essens darin besteht, der Notwendigkeit einer normalen Ernährung Genüge zu leisten. Sie zählen zweifellos zu den Vernünftigen. Ich habe dagegen wohl von meiner elsässischen Mutter eine mehr genießerische Einstellung als Erbe erhalten: Da ich nun einmal essen muß, um mich zu ernähren, warum soll mir das Essen nicht gleichzeitig ein Vergnügen sein! Bei aller Anerkennung, die man der Vernunft zollen muß, will es mir scheinen, daß

man doch den Lebensnotwendigkeiten immer wieder eine vergnügliche Seite abgewinnen kann.

Bei der Vielseitigkeit der Gebräuche in unserem Land fällt es nicht leicht, einen besondern Fehler in der Zubereitung der Speisen ausfindig zu machen, der als typisch schweizerisch zu bezeichnen wäre. Im Tessin kocht man anders als im Appenzell, und ein Carnozet Vaudois möchte seine Küche beileibe nicht mit der eines deutschschweizerischen Restaurants verglichen haben.

In der schweizerischen Küche spiegelt sich die nüchterne Sachlichkeit wider, die bekanntlich oft als Nationaltugend gepriesen wird. Es wird nach bewährtem Schema F, ich möchte fast sagen nach Richtlinien, gekocht, wobei aber Phantasie und Abwechslung öfters durch ihre Abwesenheit auffallen. Mit der Phantasie bei der Zubereitung der Speisen steht es ähnlich wie mit der männlichen Galanterie oder der weiblichen Koketterie. Man kann auch ohne sie auskommen, aber schöner ist es bestimmt «mit». Wenn aber die landesübliche Einstellung des Mannes die ist, daß er auch beim Essen



TEIGWAREN

getrocknet in der würzigen Voralpen-Luft des Toggenburgs, machen jede Mahlzeit zu einem

Festessen



MORGA AG. • EBNAT-KAPPEL

*Der
rettende
Tropfen*

Plüss - Staufer - Kitt und
Plüssofix-Klebstoffe für

HOLZ | GLAS
METALL | PAPIER



Erhältlich in Drogerien, Papeterien, Eisenhandlungen

DER FABRIKANT:

Plüss-Staufer
OFTRINGEN

nur auf das «Sachliche» Gewicht legt? Wenn die kunstvollen Variationen der Köchin überhaupt nicht bemerkt oder als unnützes Drum und Dran kritisiert werden, besonders wenn sie gelegentlich zur geschickten und eleganten Tarnung für das Fehlen einer handgreiflichen Nährsubstanz dienen? Muß dann eine solche sachliche Einstellung nicht zwangsläufig auch in der Speisenzubereitung zum Ausdruck kommen?

Der Mangel an Phantasie und Abwechslung, der mir öfters als typischer Fehler der schweizerischen Küche erschienen ist, ist demnach auf das Konto derer zu schreiben, die vor lauter Sachlichkeit nicht mehr vom Essen erwarten, als daß es ihren Kalorienhaushalt im Gleichgewicht erhalten. Andere werden vielleicht gerade meinen unsachlichen Hang zur Phantasie und meine Bewunderung ihrer herzerfreuenden Auswirkung auf die hohe Kunst des Kochens als einen schwerwiegenden Fehler bezeichnen. Die Kochkünstlerinnen und auch die Kochkünstler, die von dieser erlesenen Kunst etwas verstehen — und es gibt deren in der Schweiz mehr als man glaubt — werden mir aber bestimmt volles Verständnis entgegenbringen und mich und andere «connaisseurs et appréciateurs» auch weiterhin mit ihren «poèmes culinaires» erfreuen.

Die zweite Frage nach dem, was bei der Zubereitung der Speisen in der Schweiz besonders rühmenswert ist, ist wesentlich einfacher und kürzer zu beantworten. In der Schweiz wird in der Regel eine saubere und gesunde Kost verabreicht, auch im kleinsten Dorf. Abgesehen von Großbetrieben, wo überall der Massenabsatz auf Kosten der Qualität gehen muß, dürfte wohl nirgends in der Welt auf Sauberkeit und Gediegenheit des Gebotenen mehr Wert gelegt werden als bei uns. Das muß anerkannt werden: Währschaft ist die Schweizer Küche. Und wenn sie auch nicht immer dem Gaumen besonders schmeichelt oder das Auge besonders erfreut, der Magen kann mit ihr gewiß restlos zufrieden sein.

Dr. Edmund Barth,
Industrieller, Zürich.

FAD GEKOCHTES GEMÜSE MACHT MICH TRAURIG

Vorauszuschicken ist, daß sich das Folgende in der Hauptsache auf ostschweizerische Verhältnisse bezieht.

Der schwerste Vorwurf, den man einem Teil der Restaurant- und Hotelküche machen muß, ist die wenig interessante Zubereitung von Gemüsen, Salaten und Saucen. Schon der lieblose Fachausdruck «garniture» für Gemüse verheißt nichts Gutes. Gemüse ist oft nur als farbiger Schmuck eines oder mehrerer Fleischstücke gemeint, so ungefähr wie Petersilie. Ich bin nicht Vegetarier und schätze ein gutes Stück Fleisch; aber es stimmt mich traurig, wenn das Gemüse fad gekocht ist und nur durch seine Menge glänzt.

Bei den Salzkartoffeln fängt es an. Wie verschieden gut können Salzkartoffeln schmecken! Und erst die Karotten und Bohnen. Wie sehr können Rübsli mit einer Spur Zucker verbessert werden und Bohnen mit einigen Speckwürfeln. Hätten die Herren Chefs nur die Gnade, das wenige Fett, das ihnen immer noch zur Verfügung steht, nicht mit Wasser oder Gemüsebrühe zu neutralisieren! Fett und Wasser an Gemüsen sind die größten Feinde. Das gilt auch für den Salat. Nur ein gut getrockneter Salat hat Geschmack, auch mit wenig Öl. Eine Wasser-Essigbrühe zerstört die Wirkung des Öls und macht den Salat ungenießbar.

Und dann die Saucen. Eine wässrige Brühe — zu Unrecht Sauce genannt — zerstört jeden Geschmack. Sicher, gute Saucen kochen ist eine Kunst und nicht billig. Aber lieber keine Sauce, als eine solche, die das Essen verdirbt! Wenn Fleisch und Gemüse in einer braunen wässrigen Brühe schwimmen, die dazu vom dunkeln Mehl noch bitter schmeckt, ist es mit dem Wohlgeschmack vorbei. Glücklicherweise servieren manche Restaurants die Sauce à part, so daß der Gast die Möglichkeit hat, darauf zu verzichten.

In großen Gaststätten ist oft die Vorbereitung von langer Hand der Feind des



So gesund und schmackhaft wie frische Trauben!

Ärgert unsere Frauen und Töchter im Jahre 1947 nicht mehr

Viele Frauen ärgern sich, wenn «er» die Haut beim Einseifen schwammig-weich macht, dann — entgegen jeder Logik — mit der scharfen Klinge auf dieser aufgeweichten Haut herumschabt. So wird jede Haut unfehlbar reib-eisenartig rauh, rissig und spröde, was niemals begeistert. Muß die Haut so widerlich rauh sein? Nein. Unsere oft zu bescheidenen Männer sind stets verblüfft, wie seidenartig und gepflegt die Haut schon nach 8 Tagen ist, wenn das Rasierwunder Bloc-men die Haut vor dem Aufweichen beschützt. Fr. 3.70. Vom guten Geschäft begeistert empfohlen. Versand zu Fr. 4.10 durch Carmen-Apotheke, Klosbachstraße 99, Zürich 7. Depot: Manesse-Apotheke, Manessestr. 92, Zürich.





schützen
Mund und Hals!

GERROBA AKTIENGESELLSCHAFT
G. ROTH BASEL

Helvetia-Backpulver ist schneeweiß

Gefülltes Biskuit (ohne Butter)

150 g Zucker, 200 g Mehl, 1—2 Eier, 1 dl Milch, etwas Zimt und Salz, $\frac{1}{2}$ Helvetia-Backpulver, Konfitüre oder Vanillecrème.

Zucker und Eigelb gut verrühren, Zimt und Salz beigeben, das mit Helvetia Backpulver vermischt Mehl und die Milch beimengen und zuletzt das geschlagene Eiweiß darunterziehen. Die Masse in eine gut eingefettete Springform einfüllen und ca. 40 Minuten bei mittlerer Hitze backen. Nach vollständigem Erkalten die Torte quer durchschneiden, mit Konfitüre oder Vanillecrème füllen und die zwei Hälften wieder aufeinanderlegen. Die Torte mit Zucker bestäuben oder glacieren.

Weitere erprobte Spar-Rezepte auf Wunsch gratis von der A.-G. A. Sennhauser, Nährmittelfabrik, Zürich 4.

und macht das Gebäck herrlich luftig

guten Essens. Der Personalmangel von heute wirkt diesem Mißstand nicht entgegen. Auch technische Errungenschaften haben ihren Nachteil. Speisen und Getränke, die unmittelbar vor dem Genuss lange Zeit im Eisschrank gewesen sind, schmecken fad oder sind sogar schlecht bekömmlich.

Essen ist in erster Linie eine Angelegenheit der Rasse. Jedes Volk hat die Küche und die Köche, die es verdient. Immerhin sind auch bei uns Fortschritte gemacht worden. Man isst in Zürich allgemein bedeutend besser als vor dreißig Jahren, aber ich kann mir sehr gut vorstellen, daß man noch viel besser essen könnte.

*Dr. Josef Burri,
Rektor der Handelsschule des Kaufmännischen Vereins, Zürich.*

VERRAT AM IDEAL DER ECHTHEIT

Ich esse oft im Restaurant — der Not gehorchend, nicht dem eignen Drange. Mein Beruf führt mich nach Basel, Zürich, Bern und an viele Orte, die zwischen diesen Städten liegen. Teure Lokale kommen für mich nicht in Frage; der « gut bürgerliche Mittagstisch » stellt zur Hauptsache meinen Erfahrungsbereich dar. Und da begegnet mir sehr wenig Erfreuliches.

Es wird im allgemeinen schlecht gekocht. Ich glaube, entdeckt zu haben, daß alle Fehler und Nachlässigkeiten, die überhaupt vorkommen, ihre gemeinsame Wurzel in der Erbsünde der Kochkunst, im Abfall vom Echten, haben.

Jedes Gemüse, jeder Salat, jedes Fleisch, jeder Fisch will so zubereitet sein, wie es ihm zukommt. Auf das Herausarbeiten der individuellen Eigenart kommt in der Kochkunst alles an. Auch in der Zusammenstellung der Gerichte läßt sich wahrhafte Harmonie nur dann erreichen, wenn jedes einzelne « wahr », das heißt sich selbst gemäß ist. Darum heißt das Kochen mit Recht eine Kunst; als solche

hat sie mit aller Kunst gemein, daß sie das Wahre im Sinnlichen darstellt.

Meine Köche sind größtenteils Laien, trotz ihres Lehrbriefes. Viele von ihnen stehen so tief, daß sie sich nicht einmal dem Ideal der Echtheit verpflichtet fühlen. Sie sind sich ihres Abfalls kaum bewußt. Oder wäre es sonst zu begreifen, daß sie uns Blut- und Leberwürste in künstlicher Bratensauce, verkochten Rosenkohl, in Mehlblatt eingebettet, und grünen Salat, mit Zwiebeln und in weißlichem Wasser angemacht, auf den Tisch stellen, ohne sich zu schämen? Woher würden sie wohl die Kühnheit nehmen, zu behaupten, daß der blaß-orange gefärbte, dünne Mehlblatt, den sie zu den Spaghetti geben, Tomatensauce sei?

Es kann nicht sein, daß zu allen Zeiten so kunst- und gewissenlos gekocht wurde. Und wahrscheinlich gibt es auch heute Länder, die der Koch-Erbsünde nicht so weitgehend verfallen sind wie meine Köche.

Zweifellos ist es für den Einzelnen sehr schwierig, sich aus eigener Kraft zum guten Koch zu machen und ein Stilniveau einzuhalten, das klare Konzentration auf das Ideal der Echtheit erkennen läßt. Die große Mehrheit bedarf der Stütze durch eine saubere Tradition. Vor Jahrzehnten mag eine gute Kochtradition bestanden haben. Heute ist sie weitgehend aufgelöst. Sie ist der «Aufklärung» (neuzeitliche Ernährung) und Industrialisierung (fabrikmäßige Herstellung der Suppen und Saucen; Konserven) zum Opfer gefallen. An ihrer Stelle herrschen wilde Sitten. In den Ausbildungszentren sind, statt des guten Geschmacks, Berechnungen über Kalorien und Vitamingehalt wegleitend. Aufklärung und Materialismus haben hier ebenso schlimme Folgen gezeitigt wie in den übrigen kulturellen Bereichen. Das ist für den nicht erstaunlich, der weiß, daß der Geist als Kultur alle Bezirke des Lebens bestimmt.

Dr. Eugen Rutishauser,
Vorsteher des kantonalen
Jugendamtes, Aarau



Tiger Chäsli

Allzeit bereit, hochfein und nahrhaft



Aktiengesellschaft der Eisen- und Stahlwerke
vormals Georg Fischer, Schaffhausen (Schweiz)



Brille und Träger müssen übereinstimmen; eine Brille soll sozusagen aus dem Gesicht „herauswachsen“. Man sagt, ich besäße die Kunst, den Menschen zur richtigen Brille zu verhelfen.

junker

Sihlstraße 38, bei Scala-Kino, Zürich

RESTLOSE ZUFRIEDENHEIT

Sehr geehrte Frau Guggenbühl!

Es tut mir sehr leid, daß ich Ihnen auf Ihre freundliche und interessante Anfrage betreffend die schweizerische Kochkunst keine vernünftige Antwort geben kann. Ich bin jetzt seit 14 Jahren verheiratet und esse fast immer, was meine Frau kocht, auch in den Ferien, und bin von der Kochkunst meiner Frau nach wie vor entzückt und begeistert — sie läßt es weder an immer neuen Überraschungen noch an Feinheit fehlen — und verdankt übrigens außerordentlich viel dabei ihrem geliebten Schweizerspiegel! Gehn wir aber einmal auswärts essen (an Geburtstagen usw.) oder sind wir irgendwo eingeladen, so sind wir jedesmal so entzückt von dem Essen, daß ich keinerlei Anhaltspunkte für eine kritische Schau bekomme.

Trotzdem freue ich mich aber sehr auf Ihren Artikel und bin ganz außerordentlich gespannt darauf.

Mit den besten Grüßen bin ich Ihr sehr ergebener

Rudolf Graber,
Schriftsteller, Basel



Ausdauer und Beharrlichkeit erfordern unsre harte Zeit.
ISOMALT vor allen Dingen, hilft im Kampf den Sieg erringen.

Isomalt
EXTRA

NÄHRMITTEL PRODUKTION AKTIENGESELLSCHAFT ZÜRICH

POTPOURRI AUF DER SILBERPLATTE

Ich bin mir bewußt, daß auch für die Beurteilung des Geschmackes das «*de gustibus non est disputandum*» gilt. Ich weiß, für manche gute Schweizerfamilie bedeutet zum Beispiel der Genuß eines währschaften Mehl- oder Grießbreies mit dünnen Zwetschgen ein fürstliches Mahl, während ein gehörig scharfer indisches Curry, der für mich königliches Futter ist, von ihr verachtet wird.

Die Antwort auf Ihre Frage in bezug auf Schweizerfamilie und Gaststätte kann meines Erachtens nur getrennt erwogen werden. Das Familienessen hat den großen Vorteil, daß die Speisen direkt aus der Pfanne auf den Tisch kommen und darum ihren vollen Geschmack beibehalten. In der Gaststätte müssen sie oft wäh-

rend Stunden in der Wärme bereitstehen und werden dem Gast mehr oder weniger flüchtig aufgewärmt vorgesetzt. Nicht umsonst gilt in der Gaststätte als Lob: Wie in einem guten Privathaus!

Nach dieser Anerkennung der Vorzugsstellung der Privatküche sei auf einen Fehler hingewiesen, der meines Erachtens als typische Regel gilt: Der allzu große Fleiß der schweizerischen Hausfrau beeinträchtigt die Schmackhaftigkeit der Gerichte. Schon Stunden vor der Essenszeit tritt die Frau an ihr Küchenhandwerk heran, so daß das Gemüse völlig ausgelautet und Braten oder Plätzli zu zähem Leder ausgesotten sind. Zum tragischen Beschuß wird das Grünzeug in einer ausgiebigen Mehl-Milchsauce versenkt, wodurch es für den Gaumen zu einem Kunststück wird, die Natur des Gemüses noch zu erkennen. Gleich unheilvoll wirkt sich der schweizerische Milchsegen aus. Viel zarter und luftiger wird zum Beispiel die Omelette, wenn sie bloß mit dem verachteten Wasser angerührt wird. In Kürze gedämpftes Gemüse oder in wenigen Minuten gebratenes Fleisch, wie köstlich könnten beide munden!

Beantworte ich Ihre Frage in bezug auf die durchschnittliche Gaststätte — berühmte «Freßbeizen» sind natürlich ausgenommen — so muß ich mich zwingen, im Aufzählen der Fehler zurückhaltend zu sein. Doch will ich mich nicht ungerecht verhalten. Festliche Gerichte, wie Poulets, Gänse und Wild, findet man auch im Gasthaus mit besonderer Sorgfalt zubereitet. Der Schrecken befällt mich bei den alltäglichen Feld-, Wald- und Wiesengerichten. Hier wird wohl für die Augenweide gesorgt: Auf der Zinn- oder Silberplatte gruppieren sich Kartoffeln, grüne Gemüse, vielleicht auch Reis und Teigwaren in einem schönen Ornament um das Prunkstückchen Fleisch, das mit triefender Sauce übergossen ist, die den Geschmack der verschiedenen Gerichte zu einem undefinierbaren Potpourri vereinigt. Der Verschönerung zu Liebe ist der Kartoffelstock in schwungvollen Schnörkeln aus dem Spritzsack gepreßt.



They'd rather get along without chairs than Coffee



«Lieber würden sie ohne Stühle leben als ohne Kaffee — — —» Das ist echt kindlicher Humor in der amerikanischen Werbung. Wir Schweizer sind etwas sachlicher, doch schätzen wir den guten Kaffee auch. — Auf das bequeme Sitzen möchten wir aber nicht verzichten.



Der «Schwarze» oder crème aus einer der beliebten Kaffee-Mischungen der USEGO erfreut Angehörige und Gäste.



Die bereits mehr oder weniger erkalteten Speisen sind auf der rasch erhitzten Platte aufgewärmt und ausgetrocknet worden. Wieviel lieber nähme man mit einer einzigen Beigabe Vorlieb, die auf einer gesonderten Platte serviert würde.

Stiefmütterlich werden von unseren Schweizer Köchen vor allem Reis, Mais und Spaghetti, die Leibspeisen der Südländer, behandelt. Nicht umsonst wird in Spanien der «arroz» (Reis) erst in die Pfanne gebracht, wenn sich die Gäste niedergelassen haben, damit er in der Minute seines Stadiums in der Pfanne brodelnd aufgetischt werden kann. Die gleiche Peinlichkeit wendet der Italiener bei der Zubereitung seiner Spaghetti an. In einer bescheidenen Volks-Osteria in Italien sah ich den Koch sein Suppenfleisch im Moment seines Garseins aus dem Suppentopf herausfischen und vorsorglich in ein Pergamentpapier einschlagen, um es vor dem Auslaugen zu bewahren. Die verlangte Portion ließ er dann jedesmal in der heißen Brühe einen kurzen Moment erwärmen.

Sollte ich einmal zur Gasthausküche meinen Senf zu geben haben, so würde ich für das sogenannte «Gut bürgerliche Essen», für eine Reduktion der Gerichte, dafür aber für eine individuellere Zubereitung und eine größere Sorgfalt beim Anrichten plädieren, ganz entschieden aber gegen jede Häufung der verschiedenartigsten Speisen auf der gleichen, wenn auch noch so schönen Platte.

So unmaßgeblich meine Erörterungen sein mögen, sie dringen als Seufzer aus tiefster Brust, den mir hoffentlich die lieben Hausfrauen und die Gastköche nicht verübeln!

*Paul Burckhardt,
Maler, Basel*