

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 25 (1949-1950)
Heft: 6

Artikel: Mit dem Kochlöffel in der Hand kommt man durch das ganze Land
Autor: Abderhalden, Ernst
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069058>

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: 17.02.2026

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



Vidoudez



Mit dem Kochlöffel in der Hand kommt man durch das ganze Land

Von Ernst Abderhalden

MEIN Vater hat mir einmal den Fall eines sehr begabten Juristen erzählt, der, nachdem er den Doktorhut «summa cum laude» erworben und ein ausgezeichnetes Anwaltsexamen gemacht hatte, den Drang verspürte, die weite Welt kennenzulernen. So reiste er denn nach Südafrika. Er besaß nur geringe Mittel, doch hoffte er, sich als kaufmännischer Angestellter durchbringen zu können. Das war aber nicht so einfach. Seine ganze juristische Gelehrsamkeit nützte ihm nichts, und schon ein Monat nach seiner Ankunft in Johan-

nesburg befand er sich auf dem Pflaster. Für Handwerker wären Arbeitsgelegenheiten in Hülle und Fülle vorhanden gewesen. Handwerker aber war er nicht, sondern Rechtsgelehrter.

Nun kam ihm eine Fertigkeit zu Hilfe, die er sich als Jüngling angeeignet hatte. Selbst ein ausgezeichneter Klavierspieler, hatte er in den Ferien zufällig bei einem Onkel gelernt, wie man ein Klavier kunstgerecht stimmt, und diese Fertigkeit eröffnete ihm nun ungeahnte Möglichkeiten. In vielen abgelegenen Siedelungen war ein

Klavier vorhanden, aber niemand, der es stimmen konnte. So zog er denn als Klavierstimmer durch das Land, überall mit Begeisterung empfangen, und da es sich um einen liebenswürdigen und netten jungen Mann handelte und die Arbeitgeber gerne Gesellschaft hatten, erstreckte sich der Besuch oft über mehrere Wochen. Auf diese Art bereiste er nicht nur Südafrika, sondern noch viele andere Teile des damaligen englischen Kolonialreiches. — Als er dann nach zwei Jahren wieder in seine Vaterstadt kam, um eine Praxis zu eröffnen, war sein Reisehunger gestillt.

Ich selber kann nicht Klavier spielen, aber ich habe mir in meiner Jugend eine andere, bescheidene Fertigkeit erworben, die mir in meinem Leben fast mehr nützte als mein Schulsack. Meine Mutter hatte nämlich jeden von uns vier Buben gelehrt, eines von Vaters Lieblingsgerichten herzustellen. Ursprünglich handelte es sich jeweils um eine Geburtstagsüberraschung. Später wurde dann die Technik etwas vervollkommenet.

Was wir kochen lernten? Mein älterer Bruder z. B. war Spezialist in der Herstellung von Fondue und Apfelkuchlein. Ich hatte gelernt, ein tadelloses Risotto und einen einwandfreien Zabaione herzustellen.

Nun gibt es selbstverständlich viele Leute, die Risotto machen können, aber, wie man weiß, nur wenige, darunter sogar sehr wenig Köche und Hausfrauen, die es so zubereiten können, wie man es im Tessin macht, nämlich ein Risotto «al dente» und nicht das bei uns übliche Reis-Mus. Auch beim Zabaione gibt es große Unterschiede. Da kommt es vor allem darauf an, daß man Marsala oder Malaga verwendet oder dann einen guten Weißwein, nicht aber irgendeinen Überrest von Wein, der bereits säuerlich schmeckt. So war es meiner Mutter sehr daran gelegen, uns für das wenige, das wir Brüder in der Küche von ihr lernten, richtiges Verständnis beizubringen.

Meine Kenntnisse machten mir denn auch stets Freude, aber ich möchte nicht behaupten, daß ich übermäßig stolz darauf war. Das änderte sich erst, als ich als Student in Dänemark an einem Ferienlager



Aus besten Suppenhühnern hergestellt.
Etwas ganz Feines!



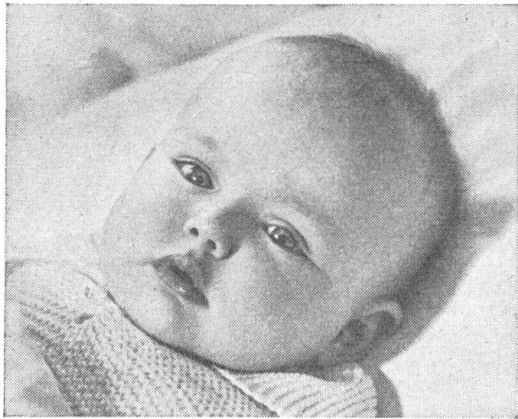
Die hochkonzentrierte
Fleischsuppe
für Tisch und Küche.



Unerreichtes Aroma
praktisch und sehr beliebt.

*drei Elemente der Küche
drei Helfer für jeden Tag!*

Knorr



VITAMIN- ***Paidol***

enthält **Calcium-Phosphate** und in reicher Dosierung **Vitamin B. und D.**, die zu normalem Wachstum, normaler Funktion des Nervensystems und normaler Kalkablagerung in Knochen und Zähnen notwendig sind. Es entspricht den neuen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft.

Paidol

die seit 60 Jahren
bewährte Kindernahrung.

Weisflog Bitter!

*mild und gut
seit Jahrzehnten bewährt*

Naturrein und fein

 sind die nahrhaften
leichtverdaulichen
NUXO **PRODUKTE**

teilnahm, an dem sich junge Männer und junge Mädchen aus verschiedenen Ländern beteiligten. Am Abend saß man zusammen, und es gab Produktionen: der eine zeigte Kartenkunststücke, der andere sang, ein dritter tanzte. Nur ich konnte nichts bieten, nicht einmal jodeln.

In meiner Verzweiflung sagte ich schließlich: «Ich will Euch morgen abend zum Nachtessen eine schweizerische Spezialität kochen.» Der Vorschlag fand begeisterten Beifall. Ich konnte mir das hübscheste Mädchen als Assistentin aussuchen, und als wir am anderen Abend nicht nur ein vorzügliches Risotto, sondern zum Dessert für jeden ein Glas Zabaione aufmarschieren ließen, war ich der Held des Tages.

Ähnlich ging es mir später in den USA. Als meine Kochkünste bekannt wurden, lud man mich in verschiedenen Familien ein, wo ich zeigen mußte, was ich konnte, mit dem Ergebnis, daß ich durch einen Gast, der über meine Kochkunst besonders begeistert war, eine ausgezeichnete Stelle als Chemiker in dessen Fabrik fand.

Ich kann aufrichtig sagen: Mein beruflicher Aufstieg — ich kehrte später wieder in die Schweiz zurück — wurde dadurch um Jahre abgekürzt. Es ist eben nicht so, daß nur Tüchtigkeit im Berufe, Pünktlichkeit und Gewissenhaftigkeit zum Erfolg führen, sondern daß manchmal kleine Dinge, die in unserem Lande zu wenig beachtet werden, den Ausschlag geben.

Ich möchte nun nicht sagen, für junge Leute seien spezielle Kenntnisse im Kochen ein «Sesam, öffne dich»; sicher aber ist es gut, wenn junge Leute, Burschen und Mädchen, irgend etwas Besonderes beherrschen, womit sie anderen Freude machen können. Sogar das von unsern Intellektuellen so verpönte Jodeln ist — wie ich schon bei andern Auslandschweizern beobachten konnte — eine durchaus nicht zu verachtende Fähigkeit.

Heute habe ich meine Kochkunst etwas verbessert; am Geburtstage meiner Frau aber verfertigte ich immer noch — zur Freude meiner Familie und zum Staunen unserer Köchin — ein Risotto, und zum Dessert einen Zabaione.