

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 27 (1951-1952)
Heft: 7

Artikel: Wie laden Sie zu einem Fondue-Essen ein
Autor: Guggenbühl, Helen
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1071118>

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

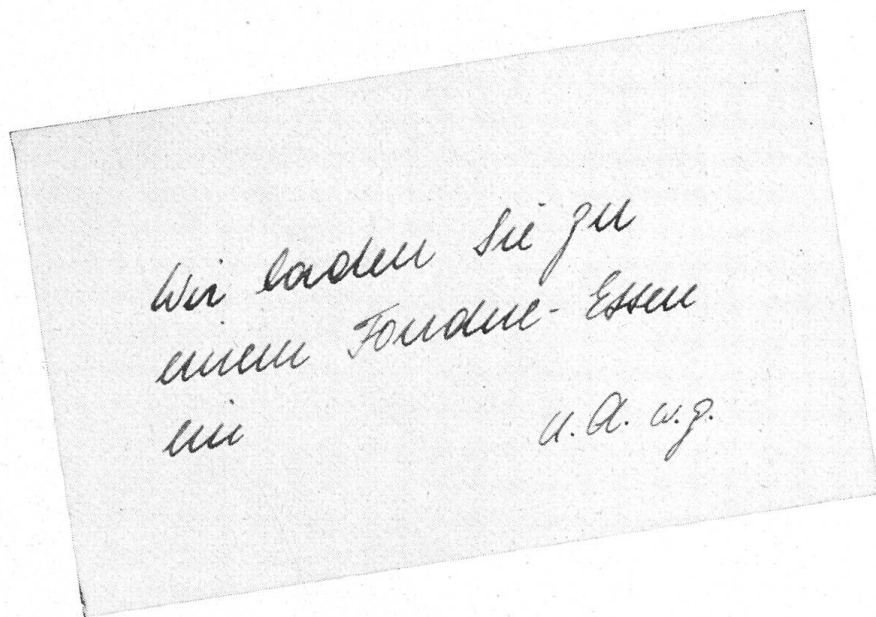
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 16.02.2026

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



Von Helen Guggenbühl

ALS uns letzthin der Briefträger eine Karte, auf der diese Worte standen, ins Haus brachte, freuten wir uns sehr darüber. Nicht des Fondues wegen — wir essen es zwar gerne, aber wir sind keine leidenschaftlichen Liebhaber davon —, doch die besondere Art der Einladung verhiess einen besonders netten Abend. Die Vorfreude wurde nicht enttäuscht.

Wir waren vier Ehepaare. Die Fondue-Pfanne war auf einem runden Tisch im Esszimmer placiert, nicht auf dem gewöhnlichen Eßtisch. Die Gastgeberin hatte sich die Mühe genommen, den viereckigen Tisch, der sonst im Esszimmer steht, mit einem runden aus einem andern Zimmer zu vertauschen. Vor jedem von uns stand ein Teller mit einem Berg von Brotwürfeli, und in der Mitte des Tisches, wie auch im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit, befand sich der dampfende Fondue-Topf. Der Weißwein wurde aus einem Walliser Zinnkrug eingeschenkt, zum Dessert gab es goldgelb gebratene Äpfel,

und aus einem alten Silberkännli goß jedes so viel flüssigen Nidel darüber, wie es ihm gefiel. Aber weitaus das Netteste an dieser Einladung war, daß gleich von Anfang an alle sich in bester Stimmung befanden. Eines der Ehepaare war uns von einer früheren Einladung her bekannt. Wir hatten es als eher langweiliges Paar in Erinnerung, doch jetzt schienen die beiden, angesteckt von der allgemeinen Heiterkeit, wie verwandelt.

Warum verlief dieser Abend so angeregt? Keineswegs nur des lieblich duftenden Fondues wegen; ich glaube, der Grund dafür lag vielmehr in der speziellen Art der Einladung. «Wir laden Sie zu einem Fondue-Essen ein...» Es ist so viel leichter, sich auf etwas Konkretes zu freuen, auch bei einer Einladung zum Nachtessen. Aha, es gibt Fondue! Die Phantasie hat einen Anhaltspunkt, bestimmte Vorstellungen werden lebendig, und mit besonderer Erwartung und Vorfreude versammeln sich die Geladenen. Es braucht nicht, wie gewöhnlich, eine längere Anlaufzeit für eine gute Stimmung, denn jeder bringt sie gleich selber mit zur Haustüre herein.



Der Fachmann urteilt

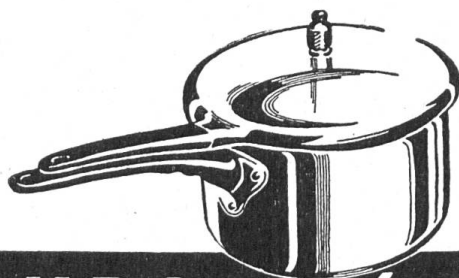
«Es ist verwunderlich, daß uns für so wenig Geld ein so vollkommener Küchenhelfer zur Verfügung steht.»
DUROmatic ist der rationell hergestellte schweizerische Dampfkocher, welcher speziell für unsere Verhältnisse entwickelt wurde.

Prüfen Sie den DUROmatic im Fachgeschäft, bevor Sie sich von einem Hausierer einen viel zu teuren Topf aufdrängen lassen.

Haushaltungs- und Fachgeschäfte zeigen Ihnen den neuen DUROmatic gerne.

Inhalt	4,5 l	6 l	10 l
Preis Fr.	68.—	76.—	103.—

**Demonstrationen an der MUBA 1952
Halle X/XII, Stand Nr. 4000.**



DUROmatic
DER DAMPFKOCHER FÜR SIE

Vielleicht ist eine Einladung in ähnlicher Form auch deshalb so reizvoll, weil eine Spur von Atavismus, eine unbewußte Erinnerung an frühere Zeiten mitspielt. Damals versammelte man sich zu festlichen Gelagen, um zusammen z. B. die Jagdbeute des Gastgebers zu verspeisen, oder auf dem Land, wie an manchen Orten heute noch, um den Produkten einer Metzgerei Ehre anzutun. Früher war Fleisch rar, und es wurde nur bei außergewöhnlichen Gelegenheiten gegessen. Deshalb verliefen diese Einladungen immer in ausgelassener Stimmung. Nun ist das Fondue zwar kein Bärenbraten und der Gastgeber kein wilder Jäger, aber es ist wenigstens etwas Besonderes.

Statt Fondue kann es natürlich ebensogut eine andere Spezialität sein, irgendeine: Schweinspfeffer, Bündner Beinwürste, gebackener Hecht. Es kann auch die Hausspezialität sein, das Gericht, das niemand so gut macht wie gerade Sie, für das Sie immer wieder Lorbeeren ernten.

Die Hauptsache dabei ist, daß durch die Spezialität ein Akzent gesetzt wird. Im Zeitalter der Standardisierung lechzen wir nach Akzenten wie ein durstiges Reh nach der kühlen Quelle im Wald. Auch auf dem kulinarischen Gebiet ergibt sich leider selten mehr natürlicherweise, einfach aus dem Geschehen des täglichen Lebens heraus eine bestimmte Betonung, und in der Stadt noch weniger als auf dem Land. Der Gatte bringt ja nicht einmal mehr einen selber erlegten Hasen nach Hause (oder doch? aber das sind Ausnahmen!). Und auch gebratene Hühner, die aus dem eigenen Hühnerhof stammen, fehlen meistens und damit der so willkommene Anlaß zu kleinen Festessen.

Doch das soll uns nicht entmutigen. Wir wissen uns anders zu helfen. Wir besinnen uns auf ein spezielles Gericht und laden zum Beispiel zu einer meterlangen, dicken Bratwurst, die natürlich direkt von St. Gallen kommt, ein; das ist wahrhaftig nichts Alltägliches.

Unsere «Besinnung» hat noch einen anderen Vorteil: Wenn wir uns mit der Zubereitung des Essens für eine Einladung so viel Mühe geben, so geschieht das doch in erster Linie, weil wir mit diesem Essen die Gäste ehren wollen. In der Regel findet die Ehrung in einer besonderen Üppigkeit Ausdruck: üppiges Menu, üppige Speise, üppig in der Quantität. Das ist aber heute veraltet, weil man allgemein, wohl unter dem Einfluß der modernen Ernährungstheorien,

weniger an Eßwaren bewältigen kann als früher, ganz abgesehen von den Frauen, die sich folgsam den Vorschriften für die schlanke Linie beugen und immer wieder tapfer allen Versuchungen widerstehen.

Deshalb sucht man neue Wege. Ein solcher Weg bildet nun eben die Aufstellung des Spezialitäten-Menüs, wo die sorgfältige Wahl die Reichhaltigkeit des Essens ersetzt. Auch in bescheidenen Portionen genossen, ist die Spezialität für den Kenner ein Genuß.

Und das Schöne dabei ist: Es gibt unendlich viele Möglichkeiten, denn die Idee des Spezialitäten-Essens ist elastisch wie ein Gummiball. Als wir einmal bei einer Familie waren, die lange in Frankreich gelebt hatte, gab es ein klassisches französisches Menü, und ich habe heute noch Freude, wenn ich an jenes Essen denke. Es gibt gute italienische oder interessante jugoslawische Menüs und ungezählte Spezialitäten in der Schweiz selber.

Wichtig aber bei allen Einladungen zu einem Essen, das sich vom Gewöhnlichen unterscheiden soll, ist die konsequente Durchführung. Das braucht etwas Mut, nämlich den Mut zur Einfachheit und Echtheit.

Gibt es zum Beispiel Neuenburger Würste, so gehört nur das traditionelle Lauchgericht oder

Lattich mit Speck gekocht dazu und Kartoffeln. Eine andere Wurst, ein weiteres Stück Fleisch oder irgendein Hors-d'œuvre schaden, denn erstens sind diese Beigaben nicht stilgerecht und zweitens lenken sie von der Hauptsache ab.

Woher kommt überhaupt die häufige Abneigung gegen die einfache Spezialität, die Vorliebe für eine komplizierte Speisenfolge? Wohl davon, weil uns ein falsches Ideal vorschwebt. Wir ahmen ein Vorbild nach, das für ein Fremdenhotel passend sein mag, aber für die häusliche Eßkultur ungeeignet ist — das internationale Hotelmenu.

Als Ausdruck moderner Romantik befindet sich heute in manchen Wohnräumen ein offenes Kamin. Es geht gewöhnlich lange, bis man sämtliche Möglichkeiten entdeckt, die es bietet, z. B. diejenige zu kleinen, romantischen Mahlzeiten. Weit entrückt vom Zeitalter der Technik und der Elektrizität sieht man im beschaulichen Beisammensein zu, wie Bratwürste auf dem Grill über dem Holzfeuer schmoren, und wenn sie verspiesen sind, werden als zweiter Gang Kastanien geröstet. Man kann solche Nachtessen im kleinen Kreis oder auch bei größeren Einladungen veranstalten. Immer hat das Essen direkt vom Grill des

NEU!...LUVAX veranlasst den trägen Darm zu pünktlicher Arbeit

*... und gewöhnt ihn wieder
daran von sich aus regelmässig
zu funktionieren.*

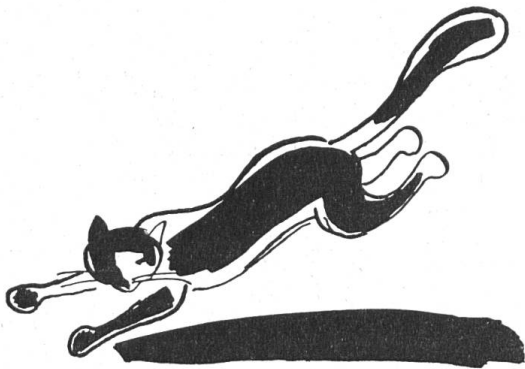
Damit Ihr Wohlbefinden und Ihre Unternehmungslust wiederkehren, müssen Sie Ihren mangels Uebung erschlafften Darm kräftigen und wieder zur Regelmässigkeit erziehen. Dies erreichen Sie mit Luvax, dem neuen Darm-Stimulativ. Luvax enthält nämlich *Bassorin*, das die Eigenschaft besitzt, den Darminhalt aufquellen zu lassen und sein Volumen zu verdoppeln. Zuerst befreit

Luvax Ihren Darm über Nacht. Dann übt und stärkt es den Darmmuskel, indem es ihn zur Arbeit zwingt, so dass er bald wieder seine Aufgabe von selbst erfüllt, und die Entleerung des Darmes wieder jeden Tag zur selben Zeit automatisch erfolgt. Es gibt keine Verstopfung mehr mit Appetitmangel, Blähungen, Kopfweg und Reizbarkeit. Der Appetit kehrt wieder, die Verdauung geht ohne Mühe vor sich, der Atem wird rein, die Gesichtsfarbe gesünder. Luvax ist besser als ein Abführmittel; es ist ein natürlicher Anreger der Darmfunktion.



Fr. 4.70 die Normalpackung, ausreichend für 3-4 Wochen. Fr. 9.40 die vorteilhafte Kurpackung zur kompletten Behandlung. Erhältlich in Apotheken u. Drogerien. Vertretung für die Schweiz: MAX ZELLER SOEHNE, Romanshorn.

GUT GERUHT Gewappnet für den Tag



Eine schwarze Katze über den Weg gelaufen? - und das soll Unglück bringen? — Bewahre! — Halten Sie sich an die Wirklichkeit, schlafen Sie auf einer guten Matratze, einer Roßhaarmatratze, dann schlafen Sie gut.

Die gute Roßhaarmatratze, die Matratze mit Schnyder Roßhaar und der aufgenähten Qualitätsetikette



seit 125 Jahren

J. Schnyder A.G. Pferdehaarspinnerei Wädenswil

Kamins einen unvorstellbaren Reiz, und eine konkrete Einladung dazu weckt schon lange zum voraus die prächtigsten Erwartungen. Spezialitäten-Essen, mit oder ohne Kaminfeuer, sind auch für alle Gastfreundlichen, die sparen müssen, sehr empfehlenswert. Eine große Platte italienische Spaghetti mit geriebenem Parmesan-Käse und frischer Butter, oder die berühmte russische Suppe, genannt Borschtsch, eine Art Eintopfgericht, rot und etwas süßlich von darin gekochten Randen und eben deshalb interessant, oder gebratene Kastanien mit Butter, oder heiße Kartoffeln in der Schale, dazu Butter und verschiedene Sorten Käse: alles das, also gerade das speziell Einfache wird Gästen Freude machen, wenn es so dargeboten wird, wie es dem Charakter des Gerichtes entspricht.

Wir alle werden leider so häufig von Vorurteilen fast wie durch einen Stacheldraht von einer unbefangenen, heiteren Gastfreundschaft abgehalten. Das ist schlimm bei der älteren Generation, aber noch schlimmer bei der jungen. Junge Ehepaare, die meistens noch knapp an Mitteln sind, glauben oft, Gäste erwarteten mehr von ihnen, als sie bieten können. Dabei ist die Einladung zu einem jungen Ehepaar z. B. etwas vom Nettesten, was es gibt, an sich schon, und ein einfaches Spezialitäten-Essen wäre mehr als genug an leiblichem Genuß.

Der älteren Generation aber fehlt oft der Mut, sich von der Wahnidee der Repräsentation zu befreien. Nur dadurch können wir die Geselligkeit aus dem Provinziellen, in das sie so leicht versinkt, herausreißen, denn es ist weniger weltgewandt als provinziell, wenn man glaubt, auch bei uns in der Schweiz seien Apéritifs für Gäste unerlässlich, Hors-d'œuvre ebenfalls, ein bis zwei Weine eiserne Pflicht und zum «Schwarzen» habe eine große Auswahl von Likören aufzumarschieren.

*

Zu jeder Zeit und auf der ganzen Welt werden Menschen, die sich zu einer guten Mahlzeit zusammenfinden, gut aufgelegt, und es ist deshalb eine der besten Gelegenheiten, einander näherzukommen. Und nette Einladungen — das sind gar nicht besonders die, welche unter dem größten Aufwand vor sich gehen — hinterlassen oft noch lange einen freundlichen Eindruck, so wie die Furche, welche ein Schiff im See gezogen hat, noch sichtbar bleibt, wenn das Schiff selber längst vorüber ist.



So gut wie hausgemacht!