Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 34 (1958-1959)
Heft: 9

Artikel: Ich koche selbst : ein Industrieller berichtet von seinem Hobby
Autor: A.K.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1073263

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: 08.08.2025

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

KÜCHEN-SPIEGEL

ICH KOCHE SELBST

Ein Industrieller berichtet von seinem Hobby

Von A. K.

Auch Hobbies haben ihre Probleme. Ob einer zum Beispiel Marken sammelt oder Aquarien betreibt oder Flugzeuge bastelt, immer bewegt er sich in der latenten Gefahr, aus seinem Hobby einen Selbstzweck zu machen, sein Sklave zu werden und ihm genau so zu verfallen wie seinem Beruf. Ein solcher Zustand, der sich zu einem dauernden Familienschreck auswachsen kann, hat natürlich mit einem Hobby nichts mehr zu tun. Wenn das Hobby Selbstzweck wird, hört es auf, Hobby zu sein, und ein Mensch, der tagsüber seinen Geschäften nachgeht und bis spät in die Nacht hinein seinem Hobby frönt, läuft Gefahr, sich gleich von zwei Seiten gegen die Managerkrankheit verteidigen zu müssen.

Ich kenne ein Hobby, das all diese Selbstzweckgefahren aus sofort verständlichen Gründen ausschließt: Ich koche. Ich koche mit Hingabe, wenn es mir die Zeit erlaubt, manchmal abends, vielfach an regnerischen Sonntagvormittagen.

Wie es anfing

Schon als kleiner Junge stand ich oft in der Küche bei meiner Mutter, aber richtig zu kochen angefangen habe ich erst, als ich in die Welt hinaus kam. Ich war damals 19 Jahre alt, in Troyes stationiert und hatte für meine Firma monatlich einige Tage in Paris zu arbeiten. Ich hatte eben meine Lehre mit der nötigen Ein- und Ausbildung abgeschlossen, und an einem Samstagmittag – ich mußte wohl etwas an Größenwahn gelitten haben – besuchte ich eines der teuersten Lokale der Metropole. Ich ließ mir Hors d'œvre, Fisch und Fleisch auftragen, daß es eine Freude war. Als es dann zum Zahlen kam, mußte ich ordentlich blaß geworden sein; ich weiß nicht mehr, was es gekostet hat, aber es war schätzungsweise ein Viertel meines Monatsgehalts, und ich war hierauf gezwungen, mit dem nächsten Zug in die Provinz zurückzureisen. Um Einsparungen zu machen, kaufte ich bereits die andere Woche einen Spirituskocher, und dieser war der Anfang meiner kulinarischen Karriere. Ich konnte mich auf diese Weise in jenem Monat vor wirtschaftlichem Bankerott schützen, aber als die Zeiten wieder normal wurden, hatte ich mich so an meinen Apparat gewöhnt, daß ich abends lustig weiter darauflos kochte.

Ich weiß nicht, wieviele unter den Lesern bereits der Familie der Amateurköche angehören. Allen jenen, die noch nicht dazu zählen, sich aber auf ihre Eignung prüfen möchten, empfehle ich den Test mit der Omelette, der mich wieder an jene Zeit zurückerinnert: zwei Eier mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer würzen und auf einem Teller während fünf Minuten mit einer Gabel unerbittlich schlagen, bis das Weiße und das Gelbe vollständig gemischt sind. (Heute geht alles wesentlich einfacher mit dem Mixer.) In einer Pfanne einen Eßlöffel Olivenöl heiß werden lassen, wenn es zu rauchen und zu knistern beginnt die Eier in die Pfanne gießen und nun 40 oder 50 Sekunden lang rütteln. Dann die Omelette mit der Gabel halbmondförmig überschlagen und mit

Weleda
Massage- und Haut-funktionsöl

Die natürliche Gesundheit der Hautfunktionen reicht nicht mehr für das ganze Leben. Dafür ist die Beanspruchung in Beruf und Haushalt zu stark. Man sollte deshalb früh genug durch eine helfende Pflege mit Weleda Massage-Hautfunktionsöl nachhelfen.

Dieses Präparat dient zur Pflege und zum Schutze der Haut und enthält nur natürliche Pflanzenöle und heilsame, duftende Auszüge von Birke, Arnica, Rosmarin und Lavendel, auf welche der gesund empfindende Hautorganismus durch wohliges Körpergefühl reagiert.

50 ccm Fr. 3.10 150 ccm Fr. 8.40

Verlangen Sie die kostenlose Zustellung der Weleda-Nachrichten

WELEDA AG ARLESHEIM

einer raschen Bewegung genau über der Mitte der Platte stürzen.

Wenn Sie während diesen 40 oder 50 Sekunden eine Spannung und innere Regung verspüren, weil es dann darauf ankommt, ob daraus eine wirklich gute Omelette oder eine mehr oder weniger harte Schuhsohle wird, dann sollten Sie Ihre schlummernden Talente ausbilden. Gehen diese Sekunden an Ihnen aber ohne Wallung der Gefühle vorbei, ist es besser, Sie interessieren sich für Briefmarken, Aquarien oder Flugzeuge. Bei mir jedenfalls ist etwas haften geblieben, und allmählich fand ich den Weg zu Rezepten, die nicht in jedem Kochbuch zu finden waren.

Geben und Nehmen

Mit einem Tschewabtschitsche aus Belgrad fing es an, dann kam die Senapsauce aus dem Fiskehuset Kopenhagen, die Salsa verde aus Florenz, der Coq au Vin vom Valentin in Strasbourg und vieles andere mehr. Diese Rezepte waren teilweise mit einem Trinkgeld an den Oberkellner erhältlich; wenn Einheimische dabei waren, ging es meist viel einfacher, und ich war manchmal erstaunt, mit wieviel Stolz und ohne irgendwelche Geheimniskrämerei der Besitzer eines Lokales uns persönlich mit seiner Küche bekannt machte. Von der Salsa verde besitzt mein Florentiner Freund, ein großer Gastronom, 27 verschiedene Rezepte, die er mir demnächst aufschreiben wird, alle sehr einfach zuzubereiten und vorzüglich zu gekochtem Fleisch, Fisch oder Wurst.

In die gleiche Abteilung meiner Sammlung gehört auch der Cesar Sallad aus dem Restaurant Romanoff in Beverly Hills. Ich wurde in jenes Lokal im Frühling 1954 eingeladen, als auf dem Gelände der Metro Goldwyn gerade ein biblischer Film in Vorbereitung war, und mir der Oberkellner versicherte, sogar Moses habe sich ob diesem Rezept begeistert. Was Moses (und ich) vorgesetzt bekamen, wurde wie folgt zubereitet: ein Eßlöffel Zitronensaft, Salz, Pfeffer, eine feingehackte Knoblauchzehe, etwas Senf, ein rohes Ei und ein Schuß Lee & Perrins oder Worcester-Sauce werden mit drei Eßlöffel Olivenöl gut vermischt. Das Ganze mit dem Salat vermengen und kurz vor dem Anrichten etwas geriebenen Parmesan darüber streuen. Ob Cäsar, der diesem Salat den Namen gegeben hat, das Rezept auch kannte, weiß ich nicht. Jedenfalls aber hätte

Cleopatra die Sauce bis zum letzten Resten aufgetunkt.

Es ist ja so in unserer Welt: Drei der verwirrendsten Aufgaben im Leben bestehen im Wählen des richtigen Berufes, der richtigen Frau und des richtigen Menus, und nachdem nur das letztere täglich gewählt werden kann, lohnt es sich, daraus ein Hobby zu machen. In allen drei Fällen ist es aber wichtig, daß man nicht ewig in der Primarschule bleibt, und in bezug auf das Kochen führt der Weg zum Abitur über den Austausch von Rezepten. Das ist sogar international gesehen viel einfacher, als viele Leser ahnen, denn der Amateurköche sind Legion. Wir bekritteln oft unsere Frauen, wenn sie bei Kaffee und Kuchen über das Kochen reden. Wird das gleiche Thema bei Männern zur Aktualität, ergibt sich daraus ein unerschöpflicher Gedankenaustausch.

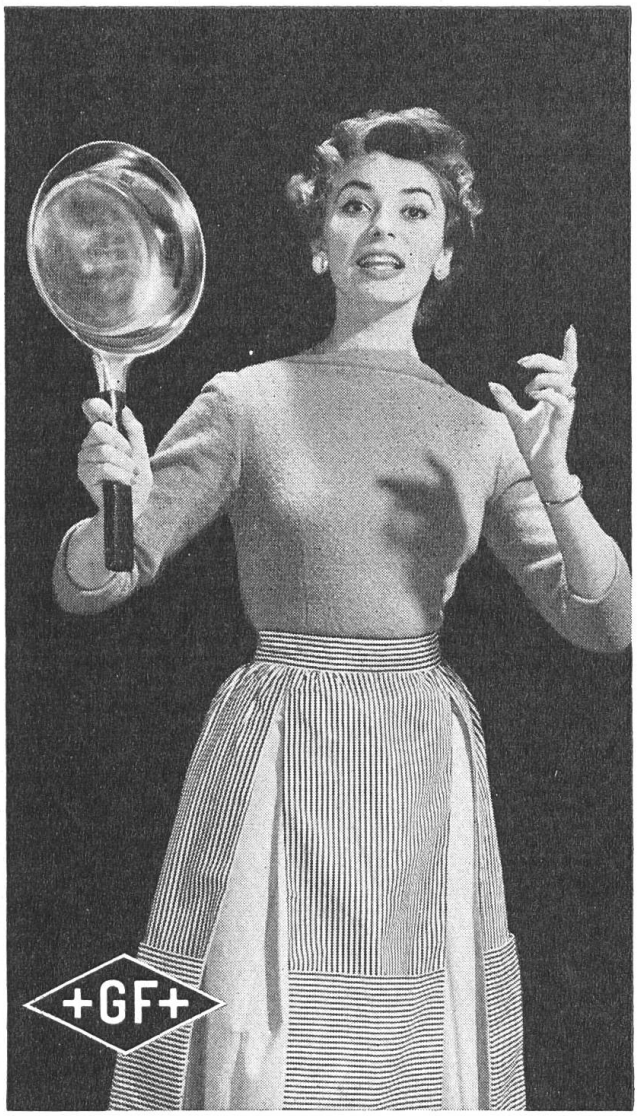
Ich habe einen guten Freund in Bruxelles, der mir während unseren geschäftlichen Verhandlungen erklärte, er lege einen Hecht nie in den Sud, wie es in Kochbüchern beschrieben sei. Er gieße eine Flasche Weißwein in die Pfanne, lege in die Mitte ein Sieb, gebe den Fisch darauf und lasse ihn in den Dämpfen des Weines während 30 Minuten gar kochen.

Ein bekannter Reklameberater in Zürich empfahl mir sein Schweinsfilet: in Olivenöl geschmort. Eigentlich nichts als ein schönes Stück Fleisch im heißen Öl gar gemacht, wobei das Geheimnis aus den Gewürzen bestand, die sich aus Estragon, Dill, Muskat und Lorbeer zusammensetzen.

Entrecôte Café de Paris

Es ist klar, daß man bei kulinarischen Gesprächen nicht nur der nehmende Teil sein kann, und ich erzähle bei diesen Gelegenheiten vom Entrecôte Café de Paris, das ich jedem, der sich im Koch-Amateurismus versuchen will, wärmstens empfehlen kann. Es ist sehr einfach zuzubereiten und wird nur Bewunderung auslösen.

Sie kaufen sich also ein schönes Steak, bitte nicht unter drei Centimeter Dicke, würzen es auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer und legen es auf den heißen Grill, wo es auf jeder Seite je nach Wunsch drei bis fünf Minuten gebraten wird. Inzwischen lassen Sie in einer Pfanne 100 g Butter schmelzen, geben einen Bund feingehackter Petersilien und zwei Knoblauchzehen, ebenfalls fein gehackt, dazu



+GF+ KOCHGESCHIRR - HELFER IN DER KÜCHE

Die verchromte +GF+ Bratpfanne
die ideale Bratpfanne
für
jede Küche
und
jedes Gericht

Alle guten Fachgeschäfte führen die neue, verchromte +GF+ Bratpfanne und das praktische +GF+ Kochgeschirr

Georg Fischer Aktiengesellschaft, Schaffhausen

Hg 101/1

und gießen das Ganze über das inzwischen fertig gewordene Steak.

Diese Zutaten brachten mir vor einigen Jahren neue Freunde, als ich die gleiche Sauce bei einem Hummeressen im Oslo Fjord zur Anwendung brachte. Das kam so: Einer meiner Stockholmer Bekannten besitzt dort eine kleine Insel, unbewohnt, mit viel Fels, etwas Wald und zwei Blockhütten. Jedes Jahr begibt er sich dorthin zum Fischfang, wobei einige Freunde geladen werden. Sofort nach Ankunft werden Wind- und Strömungsverhältnisse festgestellt, weil für den Hummerfang vorgängig Dorsche gefischt werden müssen. Dieser Fisch ist je nach Wetter nahe der Insel oder weit draußen erreichbar. Wir hatten Glück, denn es gelang uns nach knapp zwei Stunden 15 von diesen Gesellen an die Angel zu bekommen. Der Dorsch wird sofort verschnitten und in besonders vorbereitete Holzkästchen gelegt, die nur einen Eingang, aber keinen Ausgang mehr haben. Diese «verpackten Köder» werden im Boot aufs Wasser hinausgefahren, eine Schnur daran befestigt und rund um die Insel einzeln versenkt. Zur Kenntlichmachung wird am Ende ein Holzscheit befestigt, das auf der Oberfläche schwimmt. Damit ist die Arbeit für den ersten Tag getan. Während der Nacht gehen Herr und Frau Hummer zum Dorschessen aus, von dem sie leider nicht mehr zurückkehren. Denn am folgenden Morgen fährt unser Boot wieder hinaus, um die Kästchen einzusammeln, in denen sich eine Wandlung vollzogen hat. Der Dorsch ist verschwunden und an seine Stelle ist ein Hummer, meistens aber deren zwei getreten. Wir hatten damals einen Rekordfang zu verzeichnen, den wir nur dank den oben beschriebenen appetitanregenden Zutaten kulinarisch meistern konnten.

Von Schweden stammt übrigens ein Rezept für Pytt-i-panna, eine Art Ragout aus Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, in kleine Würfel geschnitten und in Butter mit etwas Zwiebeln und Kartoffeln leicht gebraten. Wird im Lande der Mitternachtssonne gerne um Mitternacht den Gästen vorgesetzt.

An einer privaten Veranstaltung skizzierte mir letzthin ein Mövenpick-Küchenchef die Herstellung eines Selle de veau à l'Orloff. Dies ist nun aber derart hohe Schule, daß ich es mir versagen muß, das Lieblingsgericht dieses russischen Fürsten nachzuahmen.

Irgendein berühmter Franzose hat einmal gesagt: «Les bonnes pensées viennent du ventre.» Wir haben alle schon gesehen, wie viele Leute sich an den Baustellen und Straßenaufbrüchen unserer Städte als Beobachter aufhalten. Interessiert werden die Arbeiten verfolgt und fachmännisch beurteilt. Ich persönlich bin kaum baustellengefährdet, aber in fast allen Großstädten gibt es Restaurants der mittleren und billigen Preisklasse, die einen Teil ihrer Menus im Schaufenster zubereiten. Dort steht ein Koch, der kunstvoll eine Lammkeule oder einen Schinken tranchiert, etwas Kartoffeln und Bohnen auf die Teller legt und den Wünschen seiner Gäste vor einem zufälligen Straßenpublikum gerecht wird.

Ich ertappe mich immer wieder, wie ich mich an solchen Stellen über Gebühr lange aufhalte, und ich muß bekennen, daß bei solchen Gelegenheiten sich sogar die bonnes pensées eingestellt haben. Wirkt es nicht beruhigend, im lärmigen New York an einer offenen Feuerstelle Hunderte von Hot Dogs rösten zu sehen! Selbst ein Vegetarier kann dort zu einer schöpferischen Pause kommen.