

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel

**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber

**Band:** 37 (1961-1962)

**Heft:** 7

**Artikel:** Am liebsten möchte ich wieder von vorne anfangen : Erinnerungen eines Kochs

**Autor:** Brenneisen, Willy

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1073934>

### **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:** 08.01.2026

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



## Am liebsten möchte ich wieder von vorne anfangen

*Erinnerungen eines Kochs  
Von Willy Brenneisen*

Bei der heutigen Einfahrt am Rheinhafen in Basel und dort, wo am Rhein die Schlepper anlegen, war unser Bubenparadies. Was Rhein und Wiese an Sand und Kies abzulagern hatten, fand sich an der Mündung zusammen und bildete für uns einen dünenartigen Spielplatz. Hier wurden Löcher gegraben, Steine aufgeschichtet, dürres Schilf und Holz verbrannt, um Kartoffeln und Äpfel zu braten. Ich entdeckte eine besondere Freude an der Braterei im Freien. Bald stand ich auch zu Hause am Herd, brühte den Kaffee, bereitete die Rösti und allerlei Gerichte, wie ich es meiner Mutter abguckte. Besonders hatten es uns fünf Geschwistern die Schenkeli und Strübli angestaan. Wenn es an das Teigmachen ging, saßen wir wie die Spatzen um den Tisch herum und versuchten, einen kleinen Rest zu erwischen. Denn schon der rohe Teig war für uns eine Delikatesse.

So war das Kochen schon mit zehn Jahren mein Hobby. Ich hatte indessen den Lehrerberuf im Sinn. Wie ich jedoch in der dritten Sekundarklasse ernsthaft vor der Berufswahl stand, entschloß ich mich plötzlich, Koch zu werden. Wir waren unser sieben Personen am Tisch, und die Mutter mußte recht gut einteilen, damit es immer für alle langte. Deshalb wollte ich meinen Eltern nicht mehr jahrelang auf der Tasche liegen, sondern mein Essen selbst verdienen.

Mein Vater bemühte sich um eine Lehrstelle und fand eine solche bei Herrn A. Müller, Restaurateur im Bahnhofbuffet SBB in Basel. Da ich die Lehrstelle erst auf 1. Oktober 1918 antreten konnte und über die Sommerferien nicht zu Hause bleiben wollte, begab sich meine Mutter auf das Büro der Freunde junger Männer, wo sie ein netter alter Herr empfing, der mir auch gleich eine Stelle als Landhilfe

auf dem Landsitz Rechtenberg bei Seewen vermittelte.

Ich hatte freie Kost und Logis und ein Taschengeld von fünf Franken in der Woche. Das war für mich ein Heidengeld. Es war die Zeit, als die letzten Schlachten des ersten Weltkrieges geschlagen wurden und man in den Juratälern noch den fernen Donner der Artillerie aus dem Elsass hörte.

### Der Brigadier

Am 1. Oktober trat ich meine Lehre an. Der Küchenchef, dem mich mein Vater vorgestellt hatte, machte mir einen ungeheuren Eindruck. Scheu blickte ich mich in der großen Küche um, in der sich gegen zwanzig Köche betätigten. Der Chef begrüßte mich mit den Worten: «So, von jetzt an bist du unser Benjamin, und ich bin für dich nicht mehr der Herr Müller, sondern der Chef, hast du das verstanden?» Ich war im Bild. Nach wenigen Minuten stellte mich der Saucier neben eine Zaine voll Zwiebeln, damit ich mich im Zwiebelschälen übe. Die Absicht der boshaften Köche war, mich zum Weinen zu bringen. Sie warteten auf meine Tränen, kamen jedoch nicht auf die Rechnung. Denn der Luftzug war so stark, daß der Zwiebelgeruch nach dem Glasdach strebte und mich vor wässerigen Augen bewahrte.

Der Küchenchef stand vorn in der Küche an seinem Pult, schrieb Menus und Speisekarten und erteilte dazwischen den Abteilungschefs Anleitungen. Meine Hochachtung und mein Respekt vor dem Küchenchef wuchs mit jedem Tag. Als ich dann zum ersten Mal auf der Gewerbeschule das Wort Küchenbrigade hörte, stellte ich mir sofort unseren Chef als Brigadier mit einem galonierten Käppi und einer uneinschränkbaren Befehlsgewalt vor. Natürlich ging es in unserer Küche hie und da laut zu, wenn der Chef seinen Willen durchsetzen mußte gegen Köche, die ihr eigenes Rezept anbringen wollten, denn gerade die Köche sind von Natur immer Individualisten. Da ist es um so nötiger, daß der Chef sich durchsetzt.

Damals war das Fleisch sehr rar und teuer und der Hunger der Gäste desto größer. Je mehr aber in der Küche gespart werden mußte, um so mehr verlegten sich die Köche darauf, in dem Kochbuch von dem damals berühmt gewordenen August Escoffier herumzustöbern und sich an seinen Rezepten der klassischen

Speisen der großen Hotels und Restaurants zu berauschen.

In unserem Betrieb gab es außer mir noch ein halbes Dutzend anderer Stiften und eine noch größere Anzahl von Jungköchen, die wie ich in der Ausbildung standen. Daneben gab es die Chefs de parti, die bereits im Ausland gewesen waren, von Nord- und Südamerika, von der Riviera und Paris, von London und Rom, von Venedig und Florenz und von Kairo zu berichten wußten.

### Zwei üble Abenteuer

Die Kochlehrlingsklassen in Basel waren damals schwach besetzt. Infolge der Mobilisation befanden sich viele Köche und auch Lehrer im Aktivdienst. Wegen dieses Lehrermangels wurden zwei oder mehrere Semester zusammen gelegt. An einem Schulnachmittag mußte ich im Auftrag des Gardemangers (dem Chef der Kalten Küche) noch ein schweres Masthuhn an eine Schnur binden und in der Knochenmarmite für eine halbe Stunde versenken. Die Knochenmarmite ist eine ganz große Kasserolle von hoher Form oder ein Dampfkessel von über 50 Liter Inhalt. In diesem kochte man Rindsknochen mit einem großen Gemüsebündel, um die für Suppen, Saucen und teilweise auch für Gemüse notwendige Knochenbrühe zu erhalten. In dieser Marmite sollte das schwere Masthuhn an einer Schnur gar werden, um daraus am Abend einen Spezial-Geflügel-Salat entstehen zu lassen. Kurz vor zwei Uhr gingen wir vier Lehrlinge im Eilschritt auf die Schule. Neben mir saß der Sonnenwirtssohn aus Bottmingen, Victor Stöcklin. Er war bereits Konditor und im Dienst Wachtmeister – er galt so viel wie ein Chef de parti und war durch seine Strenge gefürchtet. Aber in der Schule saß er auf der gleichen Bank neben mir und wenn wir recht müde waren, dann schlief abwechselungsweise der eine von uns beiden, den Kopf vornüber über die Arme gelegt, und wenn wir dann vom Lehrer aufgerufen wurden, gab jener, der wach bleiben mußte, dem andern einen Puff und flüsterte ihm die Antwort ins Ohr.

Als ich an diesem Nachmittag von Victor Stöcklin einen tüchtigen Puff bekam, nahm ich natürlich an, daß ich vom Lehrer aufgerufen worden sei, aber diesmal schien das nicht der Fall zu sein. Victor starrte mich bloß an und fragte mich dann: «Hast du den Güggel

aus dem Bouillon gezogen?» Das hatte ich in der Tat vergessen. Ich wurde fast ohnmächtig vor Angst. Aber da hob Victor die Hand auf, und als der Lehrer, Herr Geilenkirch, ihn fragte, was er habe, erklärte Victor, mir sei himmeltraurig übel, er möchte mich heimgehen lassen. Das hat Herr Geilenkirch dann auch getan, und ich rannte im Laufschrift von der Gewerbeschule bis zum Bahnhofbuffet. Ich mußte schwer nach Atem ringen, als ich in die Küche hinaufstieg. Ohne ein Wort an den wachhabenden Koch ging ich an die Marmite und zog vorsichtig an der Schnur. Anfänglich schien mir alles in Ordnung, aber als endlich das Huhn in Sicht kommen sollte, kam nur noch die Hälfte eines Knochengerüsts zum Vorschein. Ich war verzweifelt. Doch der Kaffeekoch holte ein neues Huhn, versenkte es kunstgerecht, und als mein Kollege Victor eine Stunde später ebenfalls aus der Schule kam, lag das flottgemachte Huhn bereits auf dem Tisch.

Ein übles Erlebnis hatte ich mit einem Kalbskopf Orly, der eines Abends zwischen 7 und 8 Uhr bestellt worden war. Zwei Köche kamen in die Metzgerei und verständigten sich mit dem sonst recht rabiaten Metzger, der kurz zuvor am Sprachrohr eine Nachbestellung auf Kalbskopf entgegengenommen, «s isch guet» gesagt, und sich wieder vom Pass-Speiseaufzug entfernt hatte. Nun packten mich plötzlich beide Köche, der Metzger riß die Schiebetür des Aufzugs hoch und schon war ich wie ein Korb Rindsknochen verfrachtet und befand mich nach dem Druck auf dem Knopf auf der Fahrt hinauf in die Küche. Ich krümmte mich vor Angst zusammen wie ein Igel.

Als ich oben angelangt war, riß ein bleicher Koch von nahezu zwei Meter Größe die Türe hoch. Ich kollerte heraus, und der Besteller von Kalbskopf fiel vor Schreck über einen Berg von Kasserollen, beinahe in die «Plonge». In der Küche grinsten sich die zwanzig Köche halb zu Tode, nicht meinetwegen, sondern weil sie dem Besteller des Kalbskopfes, einem Wichtigtuer, einen Streich gespielt hatten.

### **Saumon Bellevue – noch majestätischer als mein Chef**

Das große Erlebnis während meiner Lehre hing mit dem ersten Fußballmatch nach dem

Krieg, zwischen der Schweiz und Holland, zusammen. Da es sich um ein Sportereignis ersten Ranges handelte, und man gerade damals den Sport als Mittler zwischen den Völkern stark in den Vordergrund stellte, betrachtete es der Regierungsrat von Basel-Stadt als seine Pflicht, die Fußballer und alle ihre offiziellen Begleiter als Gäste ins Rathaus zu einer offiziellen Feier einzuladen.

Das Kalte Buffet wurde teilweise im Bahnhofbuffet verfertigt, und unser Chef bestellte den schönsten Rheinsalm, der überhaupt erhältlich war. Der fast einen Meter lange Salm wurde mit großer Sorgfalt ausgenommen, eingebunden, pochiert, im Sud beiseite gestellt und anderntags nach Angaben des Chefs verarbeitet. Der Salm, ein Prachtskerl, wurde teilweise von der Haut befreit, mit einem «Beurre Montpellier», Krevettenschweifchen, gefüllten Eiern und kalten Forellen garniert, auf einen Sockel gestellt und auf einer Riesenplatte fortgetragen. Ich durfte die Krevetten ausbrechen, die Peterli hinlegen und die Eier garnieren. Unter der Hand meines großen Chefs und der Mitarbeit eines tüchtigen Gardemangers entstand ein Wunderwerk, das ich nie mehr vergessen sollte. Von jetzt an sah ich auch in mir den künftigen Künstler, den Maler und Bildhauer im Koch. Ich spürte im Innersten die großartige Entfaltungsmöglichkeit in meinem erwählten Beruf. Die Restaurationsbrote, die ich bereitzustellen hatte, wurden schöner. Jedes Sträußchen Peterli, die Gurken, die Radiesli, die hartgekochten Eier, bekamen ihren ganz besonderen Sinn. Erst jetzt wurde mir das Kochen zum eigentlichen Sinn meines Lebens. Neben einem reinen Geruchssinn, einem guten Geschmacksempfinden, gehört auch der Sinn für Schönheit zu den ersten Voraussetzungen eines guten Koches. Es kommt nicht von ungefähr, daß unter den Köchen so viele Freunde der schönen Künste zu finden sind. Und umgekehrt ist es kein Zufall, daß so viele Maler, Komponisten und Sänger gute und begeisterte Köche waren und sind.

Als der «Saumon-Bellevue» vollendet vor mir stand, schien er mir bei all seiner Vergänglichkeit noch schöner, herrlicher und majestätischer als mein Chef. Und das wollte etwas heißen.

### **Küchenlatein**

Zu den schönsten Erlebnissen meiner Lehrzeit

gehörte es, wenn die erfahrenen Chefs de parti von ihren Auslandskarrieren erzählten.

Dann lag über der Küche eine ungeheure Spannung. Auch die Jungköche wollten ja irgendeinmal hinaus in die Welt. Sie begeisterten sich über das, was sie vom Ritz-Hotel in Paris oder vom Carlton in London und dem Luxor Palace in Assuan hörten. In den Zimmern der Commis und Lehrlinge wurde dann anschließend stundenlang diskutiert und Pläne für die Zukunft wurden geschmiedet. Gerade damals suchte Südamerika Schweizer Köche, und es gingen mehrere unserer Freunde dorthin. Natürlich machten sich die alten erfahrenen Köche oft einen Spaß daraus, uns mit ihrem Küchenlatein zu imponieren. Wenn die Lehrlinge allzu gwundrig wurden, schilderten sie, wie in einem Hotel in Indien, in dem nur Maharadschas, Könige und Kaiser speisten, die Knochenmarmite so groß war, daß der älteste Koch mit einem Ruderboot darin herumfahre um abzufetten. Sie erzählten von Elefantenkotelettes, die an einem Kran in die Pfanne gehoben und wieder herausgezogen wurden. Man hörte von den Jungköchen, die dort mit Rollschuhen ausgestattet seien, um die großen Distanzen in der Küche zu überwinden, von den Bestellungen, die durch Trompetensignale angekündigt würden, und der Chef selbst, in eine goldbeknöpfte Jacke gekleidet und mit einem goldenem Szepter ausgestattet, erteile seine Befehle wie ein Fürst. Wir Lehrlinge glaubten nicht gerade alles und halfen, nachdem wir anfänglich aus dem Staunen nicht herausgekommen waren, mit, den Phantasiezauber noch bunter auszumalen.

### Das Fett des Gardemanger

Im Jahre 1921 begann ich im Kurhaus Tarasp meine Karriere als Koch unter dem an Maß und Gewicht wohl größten Küchenchef des Landes. Ich hatte bald heraus, daß die eigentliche Lehre für den Koch erst nach Abschluß der Lehrlingsprüfung beginnt. Die guten Chefs de parti schleppten an Ort und Stelle ganze Koffern von Messern, Gabeln, «Spatüllen» und Ausstechern aller Art mit. Es war für mich sehr interessant, wenn sie mir stolz ihre Ausrüstung zeigten.

Im Kurhaus Tarasp durfte ich für das Personal kochen. Ich entwickelte dabei sehr viel Eifer. Aber mit den zwölf Eiern, die mir zur Verfügung standen, war es eben wirklich schwierig, für 150 Personen Eierspätzli zu machen. Und das Fett, das ich dafür verwenden sollte, war eher so etwas wie eine wohlschmeckende Wagenschmiere. Ich war deshalb dem rundlichen Appenzeller Patissier sehr dankbar, als er mir den Rat gab, dem Gardemanger – so heißt wie gesagt der Chef der Kalten Küche – immer dann Fett aus dem Kübel zu holen, wenn es noch flüssig sei, weil es dann keine Löcher gebe und niemand die Abnahme des Fettes merke. Ich habe das dann auch fleißig praktiziert, bis ich einmal dem Rotisseur in die Hände lief, der das Fett auslassen mußte. Er wollte nun in meinem Schrank in der Personalküche nachsehen, wieviel Fett ich denn nun schon «gestohlen» habe. Ich aber stellte mich drohend mit einem Holzbengel vor mein Heiligtum, worauf der Rotisseur den Chef mobilisierte. Der Chef aber war sehr vernünftig und fällte den salomonischen Spruch, daß, da we-

## Schweizerische Anekdote

*Fürsprech Heinz Häberlin, der später Bundesrat wurde, erläuterte im Jahre 1900 in der Kirche von Amriswil in einem Referat die Bundesgesetze über die Kranken-, Unfall- und über die Mili-*



*tärversicherung. Während Häberlin sprach, trottete durch die offene Kirchentüre eine Kuh herein und machte muh. Schlagfertig wie Häberlin war, gewann er die Zuhörer für sich, indem er sofort trocken bemerkte: «Daß die Landwirtschaft gegen die Vorlage Bedenken hat, habe ich wohl gewußt; aber daß man mir eine Korreferentin bestellt hat, das hätte man mir vorher sagen dürfen.»*

*E. N. in F.*

der er noch der Gardemanger bis jetzt den Fetthamster entdeckt hätten, das Fett nun mir gehöre, mit der Auflage, mir künftighin ja keinen solchen Spaß mehr zu gestatten. Damit war ich für mein Personal bis an das Ende der Saison mit gutem Fett versorgt.

### **Preisgekrönt, aber noch nicht in meinem Beruf**

Meine zweite Stelle trat ich im Grand Hotel in St. Moritz als zweiter Commis rotisseur an. Das Grand Hotel in St. Moritz hatte etwa 250 Betten. Als ich spät abends mit meinen Koffern ankam, kam ich mir, als ich im Lieferanteneingang verschwand, wie eine Maus vor. Der Kasten hatte von der Seeseite her etwa 13 Stockwerke. Unsere Zimmer lagen im Sous-terrain, zwei Etagen unter dem Hoteleingang. Wir kamen oft sehr spät ins Bett, weil Aga Khan mit seinem Gefolge und andere illustre Gäste die Küche bis spät in die Nacht beanspruchten. Für die Nursen, Kindermädchen und Gesellschafterinnen gab es, direkt mit der Küche verbunden, den sogenannten Kuriersaal, wo sie und auch höhere Angestellte das Essen einzunehmen pflegten. Eine kleine Speisedurchgabe schuf die Direktverbindung. Ich hatte das Vergnügen, diese Gäste mit dem Essen zu versorgen. Unter ihnen befand sich auch eine hübsche Zürcher Eintänzerin mit ihrem sympatischen Partner. Meine Sympathie zu dieser jungen Dame sprach sich bald herum, und ich wurde deswegen von meinen Mitköchen viel ausgelacht. Die Beziehung zwischen ihr und mir bestand aber einzig darin, daß ich mich freute, wenn sie das Essen rühmte, oder daß ich sie heimlich am Abend beim Tanzen beobachtete. Dann ging ich nachher in den «Wasserfall», das heutige «Bernasconi», wo sich eine ganze Gemeinde von Hotelangestellten unterhielt, und übte nun meinerseits meine Tanzkünste.

Zwei Tage vor meiner Heimfahrt fand der «Angestellten-Ball» im Grand Hotel statt. Die ganze Küchenbrigade, Küchenchef an der Spitze, saßen in einer Ecke des großen Saales. Im ganzen waren über hundert Angestellte da. Die Direktion, die ersten Mitarbeiter, der Oberkellner mit seiner Gattin, und, was mir am wichtigsten war, das Tänzerpaar. Schon bei den ersten Takten der Musik begannen meine Kollegen zu hetzen: «So, Willy, hol jetzt

deine Holde dort drüben.» Ich wurde krebsrot, denn ich hatte wirklich den Ehrgeiz, mit der Eintänzerin den ersten Tanz zu machen. Aber eben gerade als ich beim Einsetzen der Musik fest entschlossen aufsprang, um sie zu holen, wurde eine Bestellung für die Küche angesagt. Ich war unglücklicherweise «Wache», und mußte holen, was bestellt wurde. Meine Kollegen lachten mich aus und riefen mir, als ich in der Küche verschwand, zu, das habe mir natürlich gepaßt, um mich zu drücken. Als ich zurückkam, wurde gerade der Csardas-Walzer gespielt, und mit Todesverachtung durchquerte ich den Saal, verneigte mich vor dem Eintänzer und erbat mir die Erlaubnis, mit seiner Partnerin zu tanzen. Und bald schwebte ich wie im Traum über die Tanzfläche. Zuerst tanzten nur wir, dann noch der Herr und die Frau Direktor und schließlich noch etwa zehn weitere Paare. In meiner Verlegenheit versäumte ich es, meine Tänzerin bis zu ihrem Platz zurück zu begleiten. Als Strafe für diese Ungeschicklichkeit gab sie mir eine Stunde in Anstandslehre, die ich nie mehr vergessen habe. Darauf söhnten wir uns aus.

Dann kam der Preistanz. Ich hätte ihn leidenschaftlich gern mit der Eintänzerin bestritten, aber diese war von der Konkurrenz ausgeschlossen. Sie empfahl mich aber der Frau Oberkellner, mit der zusammen ich dann tatsächlich den ersten Preis errang.

### **Der beleidigte Chef**

Im Frühjahr übersiedelte ich als erster Chefgehilfe nach dem Grand Hotel Angleterre in Vevey. Ein großgewachsener Chef de cuisine und ein mit Vollbart geschmückter Herr Direktor waren meine Vorgesetzten. Jener ging bald darauf nach Amerika, und als Ersatz kam aus der Innerschweiz ein noch größerer und gestrengerer Chef de cuisine. Der Direktor hatte ihn offenbar nicht gebührend empfangen, und er war tief beleidigt. Am Abend holte er mich aus dem Zimmer, um sich über die herrschende Atmosphäre zu erkundigen. Wir waren hier keine Küchenbrigade, sondern nur ein Team von vier Köchen. Franz, der neue Chef de cuisine, konnte sich von seinem schlechten Empfang kaum mehr erholen. Wir saßen am Quai vor dem Hotel bis nach Mitternacht. Als wir dann endlich in das Hotel

zurück wollten, zeigte sich trotz allem Läuten kein Mensch, um uns zu öffnen. Für den Portier war offenbar Feierabend, weil alle Gäste als zurück registriert waren und Angestellte bei Ausgängen den Schlüssel verlangen mußten. Als sich auch der Lieferanteneingang nicht von selbst öffnete, entschlossen wir uns, im Christlichen Hospiz gemeinsam in einem Doppelzimmer zu übernachten. Franz war ein erzkatholischer Innerschweizer und ich ein ebenso überzeugter Protestant. Auf den Nachttischchen entdeckten wir Hausbibeln. Ich las noch einige Zeit darin, während mein neuer Chef den protestantischen Bibeln mißtraute, auf die Lektüre verzichtete und bald danach kräftig zu schnarchen begann.

Als ich meinen Chef um sechs Uhr früh weckte, hatte er sich noch nicht von seinem Ingrimm erholt, und wenn ich ihm nicht ernstlich zugeredet hätte, wäre er gleich wieder abgereist. Als der Hoteldirektor von unserem Abenteuer erfuhr, lachte er darüber so, daß er dem neuen Chef de cuisine vor Stellenantritt eine Lohnaufbesserung gab und uns beiden die Rechnung für das Hospiz beglich.

Es war eine herrliche Saison in Vevey. Meine schönste Erinnerung war das Kalte Buffet vom 1. August. Angefeuert durch den Chef und den Oberkellner, arrangierte ich mit den Truites du Léman eine großartige Tafel mit mehreren kalten Platten und bekam dafür eine besondere Anerkennung durch die Direktion.

### Die erste Goldmedaille

Im Jahre 1923 fand die erste große Schweizer Kochkunstausstellung in Luzern statt. Ich hatte bereits ein Engagement als Gardemanger in das Hotel Jungfraublick in Interlaken. Vom Hotel International in Lugano aus reiste ich nach Luzern, um die großartigen Schöpfungen der bekanntesten Meister mit eigenen Augen zu sehen. Dort nahm ich vorübergehend eine Stelle im «Restaurant Rosengarten» an und kaufte mir eine Dauereintrittskarte für die Ausstellung. Jeden Morgen stand ich bei der Zufahrt für Köche und sah zu, wie die Meister ihre Platten ablieferten und dann eine strenge Jury die Beurteilung vornahm. Manche der berühmten Chefs und Experten waren mir dem Namen nach schon bekannt. Sie nun persönlich zu sehen oder gar mit ihnen zu

sprechen, faszinierte mich. Hier lernte ich Jean Grünenfelder, den Küchenchef im Hotel Chanterella St. Moritz, Werner Hauri, Küchenchef im Hotel National in Luzern, kennen und die große Kapazität Ernst Pauli, den späteren Verfasser des Lehrbuches der Küche und Fachlehrer an der Hotelfachschule in Luzern. Ferner den Eismeister Adolf Lehmann und den Wachsblumenkünstler Charles Schweizer.

Nach zehn Tagen trug ich selber einen kleinen Salm auf Reissockel in die Ausstellung und dazu eine chauxfroidierte Poularde und erhielt die erste Goldmedaille im II. Rang.

### Die «grosse» Welt

In Interlaken lieferte ich dann die schönsten Platten an das Kalte Buffet beim Rennball im Kursaal. Im Herbst wirkte ich als Commis in der Kalten Küche im Hotel des Bergues in Genf, wo ich bald durch Trüffel- und Glace-Malereien bekannt wurde. Ich konnte dort hinter dem Buffet die bekanntesten Politiker der damaligen Zeit kennen lernen. Chamberlain, Edouard Herriot, Briand, Motta, den Spanier Quiones de León, den Rumänen Titulescu, Stresemann, Reichskanzler Luther und selbst Tschitscherin. Sie alle haben von meinen kalten Platten gegessen. Leider vergaß ich wegen meiner berühmten Gäste richtig französisch zu lernen.

Im Jahre 1925 konkurrierte ich als jüngstes Mitglied der Schweizer Koch-Equipe im Ausland an einer internationalen Kochkunst-Ausstellung mit. Ich schuf einen dekorierten Schinken, der größtes Aufsehen erregte, und war hoch beglückt, daß unsere Equipe mit den höchsten Preisen ausgezeichnet wurde. Seither habe ich 16 Goldmedaillen erworben.

Über das Hotel du Lac in Luzern führte der Weg über das Hotel St. Gotthard in Zürich in das Schloßhotel in Pontresina. Dort war Direktor Eha, ein hervorragender Architekt, beim Entwurf für ein kaltes Buffet immer mit seinem Meter zugegen, skizzierte und zeichnete die von ihm gewünschten Platten. Das war ganz mein Fall. An allen meinen Stellen lernte ich noch etwas hinzu. Vor allem auch im Hotel St. Gotthard in Zürich, wo mir der Gardemanger und auch der Küchenchef und spätere Storchenwirt von Schönenwerd, Fritz

Schmid, mancherlei Wissenswertes beibrachte.

Wohl ausgerüstet trat ich im Mai 1927 eine Stelle im Hotel Römerbad in Badenweiler an, wo mich der bekannte Küchenmeister Anton Bach in seine Obhut nahm. Mein Drang, selbständig etwas zu leisten, führte zu Konflikten mit meinem Chef. Bei einer solchen Auseinandersetzung fragte mich einmal Anton Bach, ob ich den Namen des größten deutschen Küchenchefs kenne. Als ich meine Unkenntnis gestand, erklärte mir Anton Bach hoch aufgerichtet: «Der erste Küchenchef in Deutschland ist Alfred Walterspiel. Nach Walterspiel komme ich.» Was hatte ich da noch zu berichten. Nun, ich legte mich tüchtig ins Zeug, mit dem Erfolg, daß ich bereits anfangs September nach dem Kurhaus Baden-Baden vermittelt wurde, weil man dort für die Rennwochen einen Spezialisten für die Kalte Küche benötigte. Zwei Jahre später wurde ich vom Kochverein Baden-Baden nach Frankfurt an die Internationale Kochkunst-Ausstellung für die Anfertigung von 36 Gerichten aus Schwarzwaldforellen delegiert. Überall wurde ich mit Respekt und Hochachtung aufgenommen. Auch meine Fachvorträge über die Kochkunst und die neue Richtung der dekorativen Küche fanden Beifall.

### **Eine Omelette weist mir den Weg**

Und doch nahm ich gerne die Gelegenheit wahr, 1930 wieder in die Schweiz zurückzukehren und zwar als Hilfssekretär an der Zürcher internationalen Kochkunst-Ausstellung. Die ZIKA öffnete ihre Tore auf dem alten Tonhalleareal anfangs Juni und dauerte vier Wochen. Ich hatte bei dem Ansturm von Hunderten von Köchen, die alle am Wettbewerb um die Gold- und Silbermedaillen mitmachten, schlaflose Nächte zu überstehen. Zu meinen Aufgaben gehörte es auch noch, Vorträge im Hörsaal der Wissenschaftlichen Abteilung zu halten. Es waren dort drei elektrische und drei Gasherde aufgestellt und Sitzplätze für 250 bis 300 Personen. Ich sollte durch Demonstrationen den Hausfrauen die richtige und zweckmäßige Verarbeitung gewisser Rohstoffe zeigen. Während der ersten zwei Tage der Ausstellung war ich zu stark mit organisatorischen Arbeiten überhäuft. Am dritten aber verlangte Hermann Kracht, Inhaber des Baur au Lac, daß ich nun mit den

Vorträgen beginne, oder sonst die Koffer packen könne. Gleichzeitig ließ Verwalter P. Manz von der Kantonalen Frauenklinik mich als Referent für einen Vortrag «Das Ei und seine Verwendung» ausrufen.

Als Grundlage für meinen Vortrag verwendete ich das damals eben erschienene «Lehrbuch der Küche» von Pauli. Ein Jungkoch mußte mir zudienen. Während des Vortrages, als ich eine französische Omelette in der Pfanne schwang und gleichzeitig an das Publikum sprach, verbrannte mir die Butter und die Omelette machte einen traurigen Eindruck. Ich erklärte sofort, daß gerade eben das auf keinen Fall passieren dürfe und daß, selbst wenn der Hausfreund oder der Onkel aus Amerika vor der Türe stehe, man sich bei der Omeletten-Zubereitung nicht ablenken lassen dürfe. Flugs waren wieder drei verklopfte Eier in der Pfanne und wuchsen zu einer herrlich-gelben Omelette heran. Das Ah und Oh nahm kein Ende. Ich aber hatte etwas gemerkt. Von nun an ließ ich täglich bei meinen Demonstrationen etwas schiefgehen. Durch diesen Trick gelang es mir, das Interesse der Zuhörer zu verdoppeln.

Bei diesen Vorträgen an der ZIKA hatte ich bei mir ein Talent entdeckt, von dem ich bisher nichts gewußt hatte. Seither habe ich Hunderte von Fachvorträgen gehalten und dabei nie die mißratene Omelette vergessen, die mich das Geheimnis gelehrt hatte, alles Richtige über den Weg des Falschen zu erklären.

Im Monat Juli des gleichen Jahres wurde ich von der Gesundheitsdirektion als Experte an die Kantonale Frauenklinik berufen. Als ich in der Straßenbahn den Kondukteur fragte, wo ich aussteigen müsse, um in die Frauenklinik zu kommen, war die freundliche Gegenfrage, ob man gratulieren dürfe, ob es ein Knabe oder ein Mädchen sei. Ich bin damals krebsrot vor Verlegenheit geworden.

Ich wurde dann noch an verschiedene Spitäler als Experte berufen und kehrte im Dezember als Küchenchef der Frauenklinik nach Zürich zurück. Dort war ich wohl 30 Jahre tätig. Ich bereue jene Zeit nicht. Am liebsten allerdings möchte ich wieder von vorne anfangen, bei den vielen guten Platten und den Kalten Buffets. Aber es ist inzwischen spät geworden. So nehme ich es als eine gütige Fügung, daß ich mich in Zukunft noch mehr als bisher als Fachlehrer der Berufsjugend widmen kann.