Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 37 (1961-1962)
Heft: 8

Artikel: Fülle im Einfachen
Autor: Müller-Guggenbühl, Elisabeth
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1073954

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: 02.10.2025

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

KÜCHEN-SPIEGEL

Fülle im Einfachen

von Elisabeth Müller-Guggenbühl

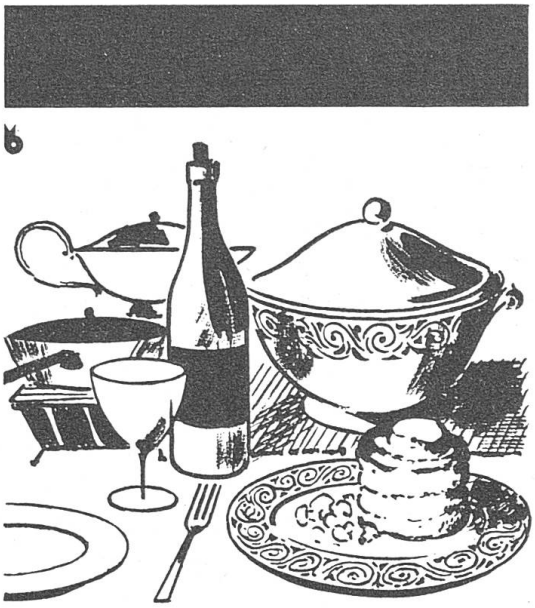
Warum wirkt nichts so faszinierend appetitanregend auf uns wie das Schaufenster eines italienischen Comestibles-Ladens? Es gibt dafür zwei Gründe. Einmal die tadellose Qualität der Waren: die Makellosigkeit der riesigen Peperoni, die Kopfsalathäuptchen, denen man ihre Zartheit ansieht, die kostbaren Parmaschinken und dicken Mortadellas.

Aber mehr noch als die Qualität als solche wirken die großen Mengen der guten Dinge. Dadurch erst entsteht ein Bild der Fülle, des unausschöpfbaren Reichtums der Natur, das ein Gefühl beinahe dankbarer Ergriffenheit hervorruft. Daß die Gläser mit schwarzen und grünen Oliven oder Artischokenherzen so riesengroß sind, daß die Bananen in dicken Büscheln an Schnüren hängend das halbe Schaufenster ausfüllen, daß unter einem Berg von Salami die Bretter sich biegen – das macht es aus.

Locken einen in der Metzgerei nicht eher die Kalbsbratwürste zum Kauf, die hochaufgeschichtet auf einer großen Platte prangen, obschon man eigentlich vorhatte, Schweinskoteletten zu erstehen – bloß deshalb, weil von diesen nur noch wenige vorhanden sind und auf ihrem Tablett wie verloren wirken?

Und wie trostlos ist es, in einem Geschäft einzukaufen, wo im Schaufenster neben einer verbeulten Büchse Ananas mit verblichener Etikette, zwei Büchsen Erbsli und einem Tellerchen mit Zitronen einige Strangen Strickwolle und einige altmodische Knabenhosen wie vergessene Überbleibsel eines bescheidenen Wohlstandes herumliegen.

Jedermann könnte durch Erfahrung wissen, wieviel mehr die guten Dinge des Menschen Herz erfreuen, wenn sie in großer Menge dargeboten werden. Und doch scheinen sich nur wenige dieser Tatsache bewußt zu sein. Das



So ein Leckerbissen!

Sie wecken Begeisterung und ernten Lob mit Pilzgerichten. Als Zugabe zu Fleisch, Gemüsen, als Salat, Füllungen von Omeletten, Pasteten, für Croûtes, Garnituren usw. werden Stofer Champignons als ausgesprochener Leckerbissen gepriesen. Das sollten auch Sie einmal ausprobieren.

Das Essen ist ein Fest mit

Stofer

Pilz-Konserven

Verlangen Sie aber bei Ihrem Lieferanten ausdrücklich Stofer-Pilze der Pilz-Konserven AG., Pratteln.

STOFER PILZ-KONSERVEN STOFER

zeigt sich zum Beispiel in der Art, wie manche Frauen ihre Gäste bewirten. Zwar lassen sie sie in der Regel gewiß nicht Hunger leiden. Sie bieten genug zu essen an, aber meistens ein Vielerlei. Das wichtigste scheint ihnen die Vielgestaltigkeit, wobei dieses Ideal nur allzuoft auch noch den Sinn für Qualität trübt.

Wie oft wird bei Einladungen zum Kaffee auf netten Keramiktellern ein Mischmasch von Konfekt oder Fünfzehner-Stückli angeboten, oder zu einem Glas Wein erhält man eine Aufschnittplatte, nach der Meinung der Gastgeberin eine Symphonie von guten Happen, in Wirklichkeit ein wahlloses Durcheinander von faden und hauchdünnen Wurträdchen.

Jeder der eifrig beflissenen Aufschnitt- und Konfekthausfrauen wünsche ich, sie könnten einmal einen geselligen Abend bei meiner Freundin in Bern verbringen und die Art und Weise sehen, wie sie ihre Gäste bewirtet. Da gibt es, gleich wenn man kommt, nach Wunsch ein Glas roten oder weißen Wein und dazu selbstgeröstete Salzmandeln, deren frischer Duft nicht beeinträchtigt wird durch danebenliegende Käsestengeli, Kümmelringli oder Sardellenrölleli.

Nicht, daß ich etwas gegen Käsestengeli hätte. Frisch aus dem Ofen kommende, zarte, mit Käse überstreute Blätterteigstengeli sind eine Delikatesse. Nur sollte man nicht nur eines oder zwei nehmen dürfen, um sich dann, kaum hat sich der Gaumen darauf eingestimmt, anstandshalber wieder auf ganz anderes umzustellen.

Nach elf Uhr bringt meine Freundin auf einem riesigen Fleischteller eine echte ungarische Bauernwurst – von einem ungarischen Flüchtling hergestellt – und ein Stück saftigen Bauernschinken. Mit einem scharfen Fleischmesser schneidet sie dicke Scheiben ab, für jeden Gast nach Wunsch, und schließlich überläßt sie das Messer den Gästen zur Selbstbedienung.

Ein anderes Mal – im Herbst – begeistert sie alle Anwesenden mit frischem Bauernbrot, grünen Baumnüssen und leicht anziehendem Sauser.

Ich finde es allerdings noch sympathischer, wenn es bei dem «Täßchen Kaffee» oder dem «Glas Wein» mit einer einzigen Zugabe bleibt. Entweder hat man die große Arbeit der Zubereitung eines großen Essens und auch die Freude, die eine gemeinsame Tafelrunde mit sich bringt. Oder man lädt zu einem gemütlichen Beisammensein *nach* dem Essen ein und ver-

zichtet in diesem Fall darauf, so etwas wie den Ersatz einer mit Phantasie komponierten Hauptmahlzeit anzubieten.

Nun kommt es allerdings darauf an, was man als einfache Beigabe auswählt. Sie soll durch ihre Qualität einen unverdorbenen Geschmack erfreuen und zugleich so freigiebig gereicht werden, daß sich keiner der Gäste versucht fühlt, in Gedanken seine Portion abzuschätzen.

Wieviel mehr Eindruck wird eine große Schale voll von Amaretti erzielen als ein ganzes

NEUERSCHEINUNG

Hans Bossard und Dr. Peter Dalcher

ZUGER MUNDARTBUCH

für Schule und Haus

320 Seiten, Fr. 11.80

Der neue Band Schweizerdeutscher Grammatiken, die vom Bund Schwyzertütsch herausgegeben werden, hat als Grundlage die stadtzugerische Mundart, die am wenigsten mit einer Mundart der außerkantonalen Nachbarschaft übereinstimmt; sie berücksichtigt aber auch die übrigen Kantonsgebiete. Im grammatischen Teil hält sie sich in der Gliederung im wesentlichen an die Zürichdeutsche Grammatik von Albert Weber, ist aber kürzer gefaßt, weil sich große Abschnitte der Zürichdeutschen Grammatik mit dem Zuger Dialekt decken.

Hier seien einige typische Zuger Ausdrücke genannt: *Giritze, Girigitze,* Möwe, *Flotschi,* Südwestwind; *e Wätterläich,* ein Wetterschein (Blitz ohne Donner); *e Gradusne,* ein unverblümt die Wahrheit sagender Kerl; *Bylitööder,* Fliegenschnäpper; *Guugemööni,* Lurche, die zur Paarungszeit Klagetöne von sich geben (Molche, Unken): *Hogermändli,* großes Schneeglöcklein.

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG ZÜRICH 1

Dixan – zum Vorwaschen und Kochen – wäscht ganz allein makellos sauber und prachtvoll weiss. Auch alle Zusätze zum Entkalken, Bleichen, Spülen und Reinigen enthält Dixan im richtigen Verhältnis. Ihre Maschine wäscht viel schöner, wenn Sie das moderne, genau ausgewogene Spezialwaschmittel Dixan verwenden, das eigens für die Waschmaschine geschaffen wurde. Dixan enthält reine, milde Seife.

Dixan Garantie

Henkel

Waschen Sie mehrere Male mit Dixan, dosieren Sie nach den Angaben auf dem Paket und prüfen Sie Ihr Waschresultat. Sollten Sie feststellen, dass Dixan auch nur eines unserer Versprechen nicht erfüllt, so ersetzen wir Ihnen unverzüglich Ihre Dixan-Pakete (leere Packungen bitte einsenden).

dixan

In Ihre Waschmaschine gehört ein Spezialwaschmittel - darum hat Henkel Dixan geschaffen

Assortiment von Fünfzehner-Stückli. Ein gefährlich hoher Turm selbstgemachter Fasnachtschüechli wird eine freudigere Wirkung auslösen als ein Sammelsurium von Cake-Tranchen, Pralinés, Guetsli und Vanillecrème in Portionenschälchen.

Tomaten sind keine Fliegenpilze

Die appetitanrengede Wirkung der italienischen Comestibles-Läden beruht zum Teil auch darauf, daß sie uns an die italienische Küche erinnern mit ihrem besonders ausgeprägten Sinn für Einfachheit und Echtheit der einzelnen Gerichte. Da wird bei jedem Gemüse, jedem Salat und jeder Fleischsorte das jeweils Spezifische betont und herausgeholt. Leider verstoßen bei uns so viele Hausfrauen gegen dieses Prinzip der Echtheit. Sie überbieten sich gegenseitig im Bemühen, nach komplizierten Rezepten unter romantischen Namen etwas Außergewöhnliches auf den Tisch zu stellen.

Mit viel Phantasie und mit Hilfe illustrierter Kochbücher legen sie mit unendlicher Geduld aufeinander oder mixen sie zum Beispiel gekochtes, geschnetzeltes Huhn, in Scheiben geschnittene Sellerie und Äpfel, Zitronensaft, Oel, Mayonnaise, geschlagenen Rahm, Ketchup und Truffel, um dann mit Stolz zu verkünden, das sei nun der berühmte Salat «Mona Lisa». Der Gast natürlich lächelt freundlich und bestaunt das Geschick der Gastgeberin und die Schönheit des Salatgebildes, – nur würde er soviel lieber eine Portion gewöhnlichen grünen Kopfsalat essen, zubereitet nach der bewährten Regel: Salz wie ein Weiser, Essig wie ein Geizhals, Oel wie ein Verschwender.

Selbstverständlich hat jeder, ob er sich mit großem oder kleinem Hunger an den Tisch setzt, Freude, wenn die verschiedenen Gerichte in einer dem Auge gefälligen Art serviert werden. Aber ist es nicht so, daß jedes wirklich gute Gericht in seiner Art zum vornherein schön ist? Und gut ist eine Speise doch wohl dann, wenn ihre charakteristischen Qualitäten hervorgehoben sind.

Das ist offenbar jenen Frauen nicht ganz klar, die bei jeder Gelegenheit die nur allzu bekannten Tomaten-Fliegenpilze aufstellen, oder, in der Weihnachtszeit etwa, aus Bananen und Mandeln brennende Weihnachtskerzen basteln. Wenn sie Fisch oder Fleisch kochen,

1 100% reiner Bohnenkaffee-Extrakt (violette Streifen, Golddeckel!) für den «Schwarzen»!

2 100% reiner **koffeinfreier** Bohnenkaffee-Extrakt (violette Streifen, **roter** Deckel!)

3 Vollöslicher Extrakt aus 27% Bohnenkaffee und 23% Cichorie (Franck Aroma!) mit 50% Kohlenhydraten für herrlich aromatischen Milchkaffee! (Orange-Streifen, Golddeckel!)

setzen sie ihre Ehre darein, daß der Fisch nicht nach Fisch schmeckt und das Schafsragout für Kalbsvoressen gehalten wird.

Weltoffenheit?

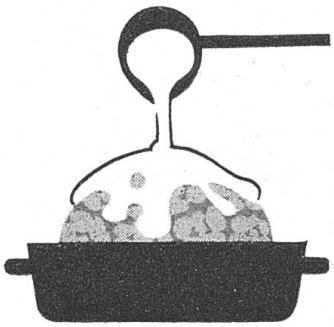
Zu diesen Unsicherheiten kommen heute jene Irrungen im Zusammenhang mit einer bestimmten Art von «Weltoffenheit», die sich an anspruchsvolle, beispielsweise exotische Gerichte heranmacht. Junge, tüchtige und modern sein wollende Hausfrauen wetteifern miteinander im Zubereiten fremdländischer Speisen. Jede will mit noch eigenartigeren, noch ungewohnter gewürzten Gerichten aufwarten, für die es Zutaten braucht, deren faszinierende Namen keine von ihnen auch nur aussprechen kann.

Dank ihrer rührenden Hingabe kommt dabei manchmal etwas recht Wohlschmeckendes zustande. Ich selber probiere übrigens auch gerne Rezepte aus andern Ländern aus. Dabei sind mir verhältnismäßig anspruchslose Gerichte gut geraten, besonders, wenn sie von unseren eigenen Koch- und Eßgewohnheiten nicht allzusehr abweichen. Doch die labyrinthischen Kompositionen, die auch in ihren Stammländern nur von spezialisierten Köchen beherrscht werden, führten mich regelmäßig in eine Sackgasse. Und so geht es, soweit meine Erfahrung reicht, auch den meisten anderen Frauen.

Es ist kein Zufall, daß sich jedes Land über Jahrhunderte hinweg an seine eigenen Koch- und Eßgewohnheiten gehalten hat. Die landesüblichen Gerichte sind Ausdruck unserer Lebensart; gewiß hat sich vieles geändert, die Welt ist kleiner geworden, und wir schwelgen – verglichen mit unseren Vorfahren – im Überfluß. Dennoch: wir gewöhnlichen Hausfrauen, das heißt wir, die wir zwar mit Begeisterung kochen, jedoch ohne hervorragendes Talent, sollten uns bewußt sein, daß unsere kochkünstlerischen Eskapaden für uns und unsere Angehörigen lustig und unterhaltend sein mögen, – aber nur, solange wir Maß zu halten verstehen.

Denn zehnmal besser als eine halbbatzige indische Reistafel mit verpapptem Reis, verfehlt gewürztem Huhn und ein paar mickerigen Zutaten sind doch Bohnen mit Knöpfli und einer saftigen Berner Zungenwurst oder auch nur eine gute Speckrösti mit einer Tasse Milchkaffee.

Knorr Sauce idéale und Gemüse - delikat und frisch!



Diese gute, weisse Sauce verleiht allen Gemüsen samtene Feinheit!
KNORR «Sauce idéale» ist eine echte KNORR-Leistung, ein vielfältiges Küchenwunder, das Ihrer Phantasie keine Grenzen setzt.
Hier einige Anregungen:
Ideal ist KNORR «Sauce idéale» für Blumenkohl, Rosenkohl, Kohlraben, Erbsen und Karotten, für Saucen-Kartoffeln, für weisses Fleisch, für Pastetli, Fisch in Weisswein-Sauce und zum Gratinieren von Teigwaren und Gemüsen.
Einige Beutel KNORR «Sauce idéale» sollte man *immer* daheim im Vorrat haben!

B*O*N

Die KNORR-Saucen-Fibel gibt Ihnen viele, neue Tips. Wir senden sie Ihnen gerne gratis zu.
Schreiben Sie uns einfach eine Postkarte!
KNORR
Nährmittel AG, Thayngen

WW

Neu! Forsanose jetzt in praktischer Rund-Dose