Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 37 (1961-1962)
Heft: 10

Artikel: Hüürepäiss
Autor: Marti, Elisabeth
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1073977

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: 01.10.2025

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

KÜCHEN-SPIEGEL

HÜÜREPÄISS

Von Elisabeth Marti

„Hüürepäiss: 1. Gericht der ersten Früchte und Gemüse. 2. Leckerbissen" (Zürichdeutsches Wörterbuch Seite 121).

Daß unsere Sprache für die ersten in der Saison erhältlichen Gemüse und Früchte ein eigenes Wort kennt, und daß dieses Wort gleichzeitig auch «Leckerbissen» bedeutet, erstaunt uns nicht. Selbst die sparsamste und vernünftigste Hausfrau kann nicht immer der Verlockung widerstehen, ein Kilo der ersten, horrend teuren Erdbeeren oder der ersten dünnschaligen Kartöffelchen zu kaufen, obwohl sie weiß, daß Erdbeeren und Kartoffeln drei Wochen später nur noch halb soviel kosten.

An diese alljährlich im Frühsommer wiederkehrende Freude am Hüürepäiss wurde ich erinnert, als ich in der Mainummer des Schweizer Spiegel den sympathischen Artikel «Fülle im Einfachen» las. Was dort als Prinzip aufgestellt wird, nämlich, daß bei allen Gerichten, die wir zubereiten, das jeweils Spezifische, «Individuelle» betont und herausgeholt werden sollte, gilt für den Hüürepäiss ganz besonders. Es ist mir schlechthin unbegreiflich, daß man die ersten Kirschen des Jahres in einen Bierteig tauchen und im Fett backen kann, oder daß jemand die ersten Zucchetti mit Peperoni und Tomaten mischt. Meine Familie jedenfalls, die sonst immer Freude hat, wenn ich abwechslungsreich und mit Phantasie koche, würde sich in diesem Fall laut und deutlich über solch wenig angebrachte Kochprozeduren entrüsten.

Erst wenn ich dann zum siebten Mal Spargeln aufstelle, binde ich sie vielleicht in Bündeli und rolle diese in Schinkentranchen; erst wenn uns unsere Mutter wochenlang unermüdlich Bohnen aus ihrem Garten schickt, koche ich die Bohnen einmal mit Speckwürfeli oder kombiniere sie zur Abwechslung mit Knöpfli und «Bölleschweizi». Und erst wenn einem an jeder Straßenecke Aktionskirschen angeboten werden, beginne ich meine Kochbücher nach raffinierten Kirschenrezepten zu durchstöbern.

Hüürepäiss aber werden möglichst unverfälscht, möglichst «nature» auf den Tisch gebracht, und nicht nach komplizierten Rezepten, sondern nach dem eigenen Gefühl zubereitet. Das heißt aber nicht, daß man mit weniger Liebe kochen darf. Im Gegenteil. Um Erstlingskefen in ihrer ganzen Frische und Besonderheit auf den Tisch zu bringen, braucht es wahrscheinlich mehr kulinarisches Feingefühl, als wenn wir eine komplizierte Gemüsesauce darüber leeren würden.

Den ersten Hüürepäiss des Jahres suchen wir uns selber auf der Wiese hinter unserem Haus. Mit alten Küchenmessern stechen wir jungen

Löwenzahn

aus. Wir brauchen allerdings mehr als eine halbe Stunde, bis wir soviel junge, zarte Blättchen ausgestochen haben, daß sie eine genügend große Portion Salat ergeben. In die Sauce dieses «Chrottepösche»-Salates gehört, unserer Ansicht nach, mindestens ein zerkleinertes hartgesottenes Eigelb.

Erdbeeren

Als ich letzthin in Begleitung einer Nachbarin mein erstes kleines Körbchen Erdbeeren nach Hause trug, erzählte sie mir voller Begeisterung von einem neuen Erdbeer-Mousse-Rezept, das sie eben ausprobiert habe. Nicht ein Schatten der Versuchung überkam mich, meine kostbaren Hüürepäiss-Erdbeeren zu vermusen und in Form von Halbgefrorenem zu servieren.

Die ersten Erdbeeren werden bei uns nach alter Tradition entweder samt dem Stil auf die Teller verteilt, und jedes stupft sie in fei-

Küchen von morgen für Leute von heute!

Jawohl - Bono Niedergösgen baut Küchen von morgen - aber nicht von heute auf morgen, denn Qualität braucht Weile. Weit über dem Durchschnitt in ihrer Eleganz, ihrer handwerklichen Fertigung und ihrem raffinierten Innenausbau sind Bono-Küchen das Schmuckstück jedes neuzeitlichen Heimes.

W. Bono+Co. Niedergösgen Sol.

nem Grießzucker, oder ich gieße über die entstielten, leicht gezuckerten Erdbeeren flüssigen Rahm.

Nicht nur Erdbeeren, auch Himbeeren und Johannisbeeren entfalten, so gegessen, ihr unübertreffliches Aroma. Ich kenne tatsächlich kein besseres und edleres Dessert als Beeren mit flüssigem Rahm.

Zucchetti

Zucchetti werden mit der Begründung, sie seien fade, meist mit Tomaten, Auberginen und Peperoni vermischt gekocht. Was dann dabei entsteht, ist eine Art Gemüse-Suppe mit verkochtem, undefinierbarem Gemüse drin – jedenfalls nichts Gefreutes.

Ich schneide die kleinen Zucchini – ohne sie zu schälen – in anderthalb Zentimeter große Würfelchen und dämpfe sie in sehr heißem Öl unter fortwährendem Umschütteln weich (Pfanne nicht decken!). Wenn sie wirklich ein Hüürepäiss und zart sind, geht das nur einige Minuten. Das heiße Öl und das immerwährende Schütteln verhindern jegliches Wasserziehen. Mit Basilikum und beim Anrichten mit Salz und Pfeffer gewürzt sind die Zucchini auf die oben beschriebene Weise zubereitet mit einem delikaten Pilzgericht zu vergleichen.

Kirschen

Warum geben wir Früchte eigentlich immer nur zum Dessert? Warum stillen wir unseren Gluscht in der Zeit der größten Kirschenbegeisterung, nämlich wenn die ersten prallen, leuchtenden Kirschen uns locken, nicht einmal à fond, indem wir zum Essen nur zwei Platten auf den Tisch oder noch besser auf das Sitzplatzmäuerchen im Garten stellen: eine voll Grahambutterbrötchen und eine zweite – riesige – voll Kirschen. Eine solche Kirschenorgie kommt – wenn wir uns wirklich an die zwei Platten halten – nicht teuer, auch wenn die Kirschenpreise ihren tiefsten Punkt noch lange nicht erreicht haben.

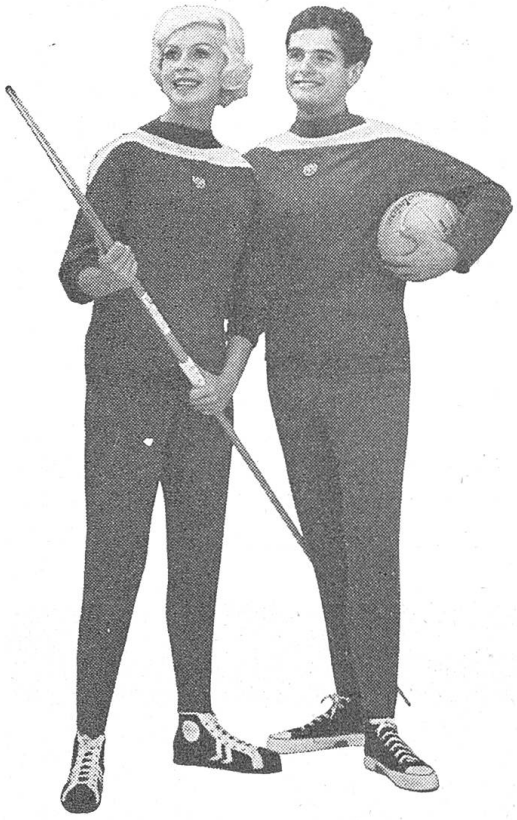
Schnittlauch und weisser Rettich

Auf den ersten weißen Rettich, den ich auf

Für Sport und Freizeit ideal:
der «athletic»-Trainer
aus BAN-LON Nylsuisse
von

nabholz

NABHOLZ AG, Schönenwerd



Der unverhoffte Besuch

kann Sie kaum in Verlegenheit bringen. Halten Sie stets 1-2 Büchsen Stofer Champignons émincés in Vorrat. Mit Croûtes aux champignons machen Sie Ihrer Geschicklichkeit als Gastgeberin stets Ehre.

Das Essen wird zum Fest mit

Stofer

Pilz-Konserven

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

STOFER PILZ-KONSERVEN

dem Markt entdecken kann, freue ich mich jedes Jahr ganz besonders, denn daraus mache ich in einigen Minuten ein Nachtessen, das meinen Mann, auch wenn er in der allerdüstersten Stimmung sein sollte, jedesmal in beste Frühlingslaune versetzt.

Den geschälten Rettich schneide ich in ganz dünne Scheiben, zwischen die ich sorgfältig Salz streue, und die ich dann wieder zusammenpresse. Dazu gibt es aus dem ersten Schnittlauch des Gartens Schnittlauch-Butter-Grahambrötchen. Brötchen und Rettich werden auf ein großes Holzbrett gelegt und zusammen mit Bier auf den Tisch gebracht. Ein leichtes, sympathisches und gutes Nachtessen, mit zwei Hüürepäiss aufs Mal.

Bohnen

Alle Hüürepäiss-Gemüse – so dünkt es mich – sind am besten ohne Sauce, ohne komplizierte Zubereitung; ja ich verzichte sogar darauf, sie in heißer Butter und Zwiebeln zu dämpfen. Das spezifische Aroma bleibt meiner Ansicht nach am besten erhalten, wenn man die ersten zarten Kefen, Kohlraben, Rüben usw. nur im Dampf über kochendem Wasser weich werden läßt und sie vor dem Anrichten noch schnell mit Flöcklein von frischer Butter verfeinert und mit Pfeffer aus der Mühle würzt.

Meine ersten Bohnen, das Lieblingsgemüse meines Mannes und meiner zwei Söhne, werden immer freudig begrüßt. Am besten bewährt hat sich folgende Art der Zubereitung (die ich übrigens vor Jahren aus dem Schweizer Spiegel abgeschrieben habe): In die vorgewärmte Schüssel gebe ich ein großes Stück frische Butter, gehackte Peterli und ganz fein gehackten Knoblauch. Darüber kommen die heißen, im Wasserdampf weichgekochten Bohnen und alles wird schnell und sorgfältig vermengt. – Das scheint nun gar nichts Besonderes zu sein. Dennoch – wir alle finden, auf keine andere Art zubereitet haben die Bohnen ein solch wunderbares Aroma.

Einige Leserinnen finden nun vielleicht, diese Rezeptvorschläge glichen dem bekannten Alpenwegweiser, auf dem steht: Dieser Weg ist kein Weg. Es ist wahr, diese Rezepte sind eigentlich keine Rezepte. Sie möchten nur daran erinnern, daß wir kochbegeisterten Frauen unsere kulinarische Erfindungsgabe nicht am Hüürepäiss abreagieren sollten.