

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 40 (1964-1965)
Heft: 1

Artikel: Nacheinander statt miteinander
Autor: Altherr, Max
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1074301>

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

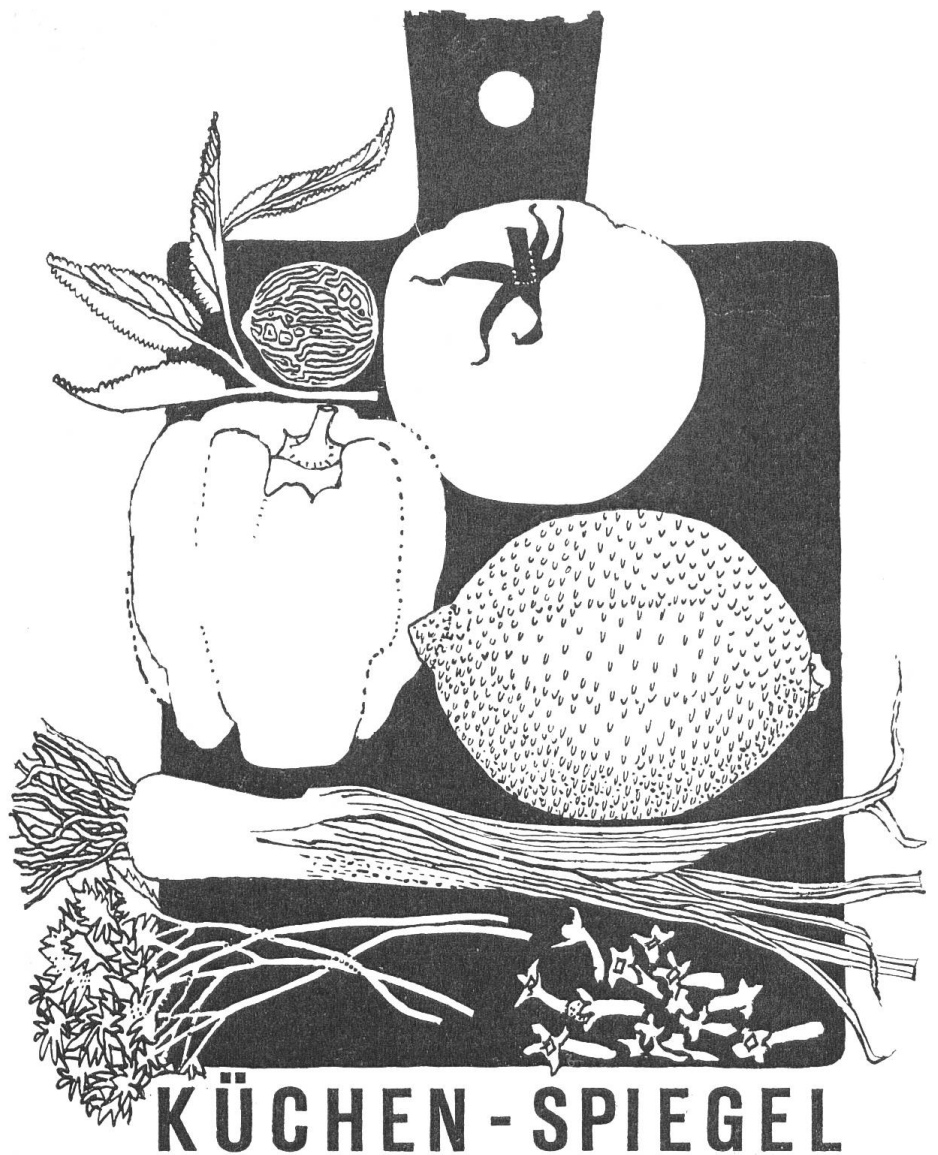
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 16.01.2026

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



KÜCHEN - SPIEGEL

NEBENEINANDER STATT EINE FÜR MITEINANDER

Entrecôte mit Pommes frites und Bouquetière de légumes, zum Beispiel je ein Häufchen Büchsenenerbsli, Bohnen, Spargelspitzen, Carotten und Blumenkohl, alles schön arrangiert auf einer großen flachen Platte, und dazu Salat, das erwarten meine Gäste vergeblich, wenn sie bei mir zum Essen eingeladen sind. Es gibt an meinem Tisch kein Nebeneinander, keine «Arrangements». Jedes Gericht serviere ich einzeln, nur beim Fleisch mache ich eine Ausnahme, indem ich Reis, Teigwaren, Kartoffeln, Maiskörner und dergleichen dazu gebe. So gibt es beispielsweise zuerst Gurkensalat, danach Bohnen, dann Schweinsfilet und trockenen Reis, und zuletzt Käse.

Auch wenn ich nur für mich koche und allein esse, halte ich es so. Daß jemand unmittelbar hintereinander eine Gabel voll Kalbsleber, dann Rösti, dann Salat, dann Rosenkohl, jetzt wieder Salat und gleich darauf Leber in den Mund führen kann, ist mir schlechterdings unbegreiflich. So schnell vermögen sich die Geschmacksnerven doch gar nicht umzustellen. Kaum hat man die Kalbsleber mit ihrer spezifischen Konsistenz und dem ihr eigenen Geschmack auf der Zunge, wird die Empfindung coupiert und abgedrängt durch die total andersartige Konsistenz

und den völlig verschiedenen Geschmack des Salates; aber auch auf den kann sich der Gaumen nicht recht einstellen, weil sich doch die Leber wieder in Erinnerung ruft, und nun kommt auch noch die Rösti hinzu: die Wirrnis der Geschmacksempfindungen wird so groß, daß sich keine von ihnen in der Seele zu entfalten vermag, sie stoßen sich im Seelenraum und machen sich gegenseitig den Platz streitig. Das reine Chaos waltet, und wenn bei alledem doch ein Lustgefühl das muntere Treiben begleitet, so kann es sich nur um die primitive Befriedigung des Hungerstillens handeln.

Das ist die pure Unkultur, vergleichbar etwa dem Durch-die-Landschaft-hasten im Auto, wobei ein konturloses Insgesamt der Landschaft das Auge nur berührt, während kein einziges wirkliches Bild sich in die Seele senkt, um sie mit Schönheit zu durchstrahlen.

Diese Autofahrer sind natürlich so wenig wie die Chaos-Esser schlechte Menschen. Ich will auch nicht sagen, sie seien zu bedauern. Aber es entgeht ihnen ein Genuß, und zwar ein Genuß, der durchaus nicht ungeistiger Art ist.

Ich bin überzeugt, daß die archaisch-einfache Kost

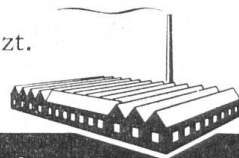
den Menschen in früheren Jahrhunderten ein Geschmackserlebnis vermittelte, in dem mehr Geist war als in demjenigen eines heutigen Simultanvertilgers reichhaltiger Menus. Wer damals sein Schwarzbrot, die geschwellten Kartoffeln oder den Haferbrei aß, mochte sich wohl dem Erlebnis des besonderen Geschmackes dieser Speisen mit innerer Sammlung hingegen haben, und so offenbarte sich ihm ein Stück der Wirklichkeit in ihrer ganzen anschaulichen Fülle.

Man mag sich darüber streiten, ob solche Geschmackserlebnisse mit Geist und Kultur überhaupt etwas zu tun haben. Meine Meinung ist: sie haben damit zu tun in dem Sinne, daß es sich hier um ästhetische Erlebnisse handelt. Als solche sind sie in dem Maße geistig, als in ihnen die reine sinnliche Anschauung die Gier des bloßen Fressens hinter sich läßt.

Das wurde mir so recht deutlich, als einmal mehrere meiner Gäste sich über den Reis hermachten, bevor das Fleischgericht auf dem Tisch stand, als dessen Beigabe der Reis bestimmt war. Er handelte sich um einen wenig gesalzenen, trockenen Reis mit nur einer Spur Butter, den ich einstweilen auf den Eßtisch gestellt hatte, um in der Küche das Fleisch



Ihre Brautaussteuer, ein Leinengeschenk und Haushaltswäsche beziehen Sie am besten direkt bei uns; denn die hohe Qualität, die Schönheit und Dauerhaftigkeit unserer Erzeugnisse aus Leinen, Halbleinen und erstklassiger Baumwolle stehen in einem günstigen Verhältnis zum Preis und werden deshalb seit Generationen geschätzt.



Leinenweberei
Langenthal AG

Langenthal
Basel, Gerbergasse 26
Bern, Marktgasse 6
Zürich, Strehlgasse 29
Lausanne, Rue de Bourg 8
Genf, Confédération 24

Tel. (063) 2 26 81
Tel. (061) 23 09 00
Tel. (031) 2 94 94
Tel. (051) 25 71 04
Tel. (021) 23 44 02
Tel. (022) 25 49 70

fertig zuzubereiten und anzurichten. Als ich mit der Fleischplatte anrückte, hatten die Gäste einen großen Teil des Reises schon gegessen. Ganz begeistert berichteten sie, sie hätten bis dahin nicht einmal geahnt, wie gut ein ganz gewöhnlicher Reis schmecken könne.

Ich erwähne diese Geschichte nicht, um zu beweisen, wie vorzüglich ich es verstehe, Reis zuzubereiten. Gewiß war er gut, aber daran allein lag es nicht. Entscheidend war, daß er eine ganze Weile als das einzig Eßbare unter der Nase einiger Leute gestanden hatte, die mit den Tischsitten eher frei umgingen. Um sich die Zeit zu vertreiben, versuchten sie zunächst einmal davon. Und da geschah, was ihnen noch nie widerfahren war: das erste Mal in ihrem Leben kosteten sie Reis für sich allein, ohne Sauce, ohne Beigaben. So richteten sich ihre Geschmacksnerven mit ungeteilter Aufmerksamkeit auf ihn aus und schufen ein Geschmacksbild, das durch Schlichtheit und zarte Fülle bezauberte.

Ähnlich ging es mit einem Freund, der ein Meister ist in der Kultur beinahe jeder Art sinnlichen Genießens. Es gab Kalbskotelettes und dazu Nudeln mit frischer Butter und Parmesan. Zuerst kostete er die Nudeln, dann nahm er mehr, schließlich gab er sich ihnen ganz hin, ohne das Fleisch auch nur in Erwägung zu ziehen.

Ganz unverkennbar beruht das hohe Niveau der italienischen Küche zur Hauptsache darin, daß die meisten Gerichte für sich allein gegessen werden. Natürlich gibt es auch Kombinationen, aber in der Regel nur solche, die einen reinen Zusammenklang ergeben wie zum Beispiel Melonen und Rohschinken.

Nicht wenig Vergnügen bereitet es mir, wenn einzelne meiner Gäste verwundert und ungläubig vor einem einsamen Häufchen Carotten oder Bohnen sitzen, das sie nun ohne Umschweife aufessen sollen. Oft erklären sie nachträglich, daß sie «eigentlich» Carotten oder Fenchel oder Rosenkohl nicht mögen, doch «diese hier» hätten ihnen gemundet. Das lag aber jeweils nur zum Teil an der Zubereitung. Sie entdeckten den unvermuteten Wohlgeschmack, weil sie

sich erstmals innerlich gesammelt ganz auf das sonst nur nebenbei gekostete Gemüse eingestellt hatten.

Die Standard-Speisenfolge meines Tisches ist Salat-Gemüse-Fleisch-Käse. Aber selbstverständlich fühle ich mich an dieses Schema nicht gebunden. Im Herbst beginne ich ein Essen gern mit einem Pilzgericht. Ich dämpfe die Pilze (wenn möglich immer nur eine Sorte) in Butter und wenig Weißwein, würze mit Salz, Pfeffer und grünen Kräutern, zum Beispiel Thymian und Peterli, oder auch mit Oregano oder Basilikum, und verteile die Portionen schon in der Küche auf die einzelnen Teller. Dann folgt, sagen wir: eine Tasse selbstgemachte Bouillon. Für vier Personen brauche ich dazu ein Pfund mageres Kuhfleisch, das ich bei kleinstem Feuer zugedeckt in enger Pfanne mit möglichst wenig Wasser fünf bis sechs Stunden kochen lasse. Wenn man die so gewonnene Bouillon kostet, begreift man, warum sie in einer Tasse und nicht im Suppenteller serviert wird.

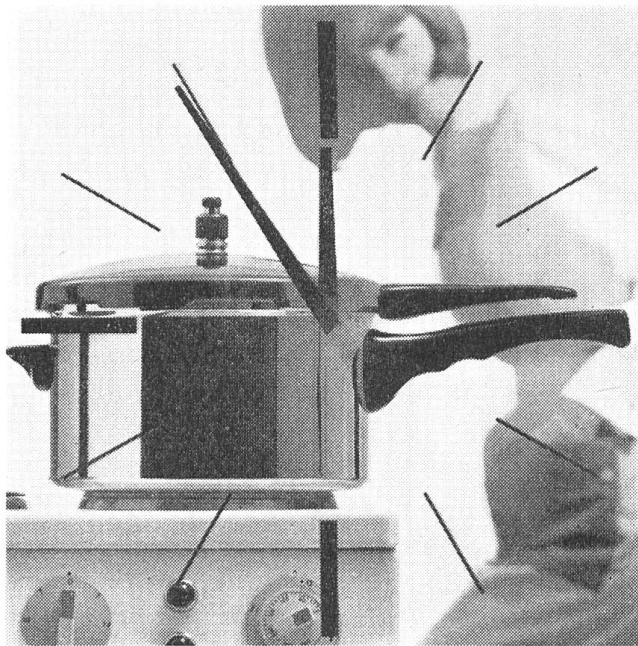
Im Winter eröffne ich ein Essen gelegentlich mit Knochenmark auf Toast. Jeder Esser bekommt wenigstens zwei Markbeine auf heißem Teller. Diese Vorspeise kommt sehr billig und wird umso mehr geschätzt, als die meisten Leute sonst nur im Zusammenhang mit Suppenfleisch zu einem Markbein gelangen, das heißt: auch da bekommen sie es nicht, wenn sie nicht zufällig selber der Pater familias sind. – Nach dem Markbein folgt ein grüner Salat, den ich, wie die Italiener, im Suppenteller serviere. – Als dritter Gang erscheint junge Rindsleber (ohne Rösti!) mit Weißbrot, maschinengeschnetzelt (nur Fleisch oder Kalbsleber lasse ich von Hand schnetzeln), in sehr heißer Butter mit feingeschnittenen Zwiebeln nur kurz gedämpft, mit wenig Salz und viel Pfeffer.

Warum essen so wenig Leute Artischocken? Sie sind doch seit einigen Jahren so billig. Als Vorspeise eignen sie sich vorzüglich, weil sie den Hunger so gar nicht stillen und weil es in Gesellschaft gemütlich ist, Blatt um Blatt abzuziehen und zum Munde zu führen. – Nach der Artischocke ist es angenehm, etwas

Kenner fahren **DKW!**

Schon 5 vor 12!

**Aber mit dem DUROmatic
reicht's noch gut
Er kocht in einem Fünftel der
üblichen Kochzeit**



Dieses schnelle Kochen unter Dampfdruck ist weit mehr als nur eine Einsparung an Zeit, an Strom und Gas. Durch das rasche und kurze Erhitzen der Speisen werden die Vitamine nicht mehr zerstört, zugleich bleiben Nähr- und Aromastoffe erhalten. Die so schnell gargekochten Speisen sind darum besser, gehaltvoller, gesünder und würziger. Die moderne Hausfrau kocht mit dem DUROmatic, und jeden Tag lieber.

Welch herrliche Gerichte man im Dampfkochtopf zubereiten kann, zeigt Ihnen das reich illustrierte Kochbuch «Mein Duromatic» mit über 80 Dampftopf-Rezepten von Marianne Berger (132 Seiten, Fr. 5.80), DURO-Verlag, Rikon/Tösstal.

Den DUROmatic erhalten Sie in verschiedenen Grössen aus rostfreiem Edelstahl oder einer stahlharten Leichtmetall-Legierung in Haushalt-, Eisenwaren- und Elektrogeschäften.

DUROmatic

Heinrich Kuhn, Metallwarenfabrik AG,
Rikon/Tösstal

zwischen die Zähne zu bekommen, das nicht nur abgeschabt, sondern zerbissen werden darf. Also etwa: Peperonissalat oder in Oel gedämpfte Zucchini.

Die Zucchini schneide ich in halbzentimeter dicke Scheiben und dämpfe sie in sehr heißem Oel, gewürzt mit wenig Salz und viel Pfeffer, höchstens zwei Minuten lang, zugedeckt. Nach je 30 Sekunden müssen sie durch energisches Rütteln der Pfanne vom Pfannenboden gelöst und durch Aufwerfen gewendet werden. Ich empfehle, sie vom Feuer zu nehmen und anzurichten, solange man das Gefühl hat, sie sollten noch etwas länger in der Pfanne bleiben. Und was ich fast zu sagen vergaß: Zucchini dürfen auf keinen Fall geschält werden.

In Italien bestellte ich vergangenen Sommer einmal Arrosto di vitello. Man brachte mir einen großen Teller, auf dem einsam zwei zentimeterdick geschnittene Tranchen Kalbsbraten lagen. Es fiel mir gleich auf: der Braten war in der Tat ein gebratener Braten, nicht in Sauce gedämpft oder gar gekocht, wie das bei uns so üblich ist. Er hatte eine braune Kruste und war mit Kräutern gewürzt. So voll und reich war er im Geschmack, daß ich ihn mir noch heute zu jeder beliebigen Stunde leibhaftig vorzustellen vermag.

Ich bin sicher, daß der Genuß weniger groß, vor allem weniger fein und gewissermaßen weniger geistig gewesen wäre, wenn sich die Aufmerksamkeit des Gaumens zugleich auf Kartoffelstock und Erbsli hätte richten müssen. Einmal mehr wurde mir dabei klar, daß wir gut daran tun würden, auch das Fleisch für sich allein zu essen. Woher mag es kommen, daß wir fast durchwegs das Bedürfnis haben, das Fleisch gewissermaßen einzubetten in Kartoffelmasse oder Teigwaren oder Brot? Kommt es vielleicht, zum Teil wenigstens, daher, daß es von jeher teuer war, weshalb wir schon als Kinder dazu angehalten wurden, es niemals allein zu essen, sondern immer zusammen mit billigerem Füllmaterial? Ich glaube, wir sollten dieses anerzogene Bedürfnis gelegentlich einklamern und ihm nicht immer nachgeben. Wahrscheinlich würde es sich mit der Zeit verflüchtigen. Der Gewinn wäre eine Differenzierung und Steigerung des Geschmackserlebnisses, nicht nur in Bezug auf das Fleisch, auch die Kartoffeln und die Teigwaren würden damit aus ihrer Rolle als bloße Begleit- und Streckmaterialien heraustreten und ihren geschmacklichen Eigenwert zurückgewinnen.

«Jetzt können Sie
Knöpfli servieren, so oft
Sie wollen»



64. 4. 95. 2 d

Marianne Berger:

Knöpfli, bunte Spiesschen, Maggi Jäger-Sauce, Salat

Tomaten- und Peperoniviertel, Zucchettiwürfel oder Pilze aus Dosen mit Fondor bestreuen. Gemüse und gerollte Schinkenstücke abwechslungsweise an Holzspiesschen stecken und in Butter braten.

Maggi Knöpfli sind kochfertig und wie hausgemacht. Sie gelingen Ihnen immer. Goldgelb und butterzart; kein Wunder, dass alles restlos aufgegessen wird. Aus Frischei und bestem Weissmehl und in der Zubereitung so einfach, so schnell. Zur *Abwechslung mit der zauberhaften Maggi Jäger-Sauce servieren.*

—— **Versuchen Sie die neuen, grossen Knöpfli** ——

besser kochen — besser leben mit

MAGGI

Begeisternd die Laufruhe des 404! Kaum glaublich bei einem kraftvollen 4-Zylinder-Motor mit so rasanten Reflexen!

Vom automatischen Peugeot-Ventilator hören Sie keinen Ton, und an der

Karosserie ist alles «entlärmt».

Wirklich: Ein lautloser Wagen – eine wahre Wohltat!

PEUGEOT



404 — der Lautlose

