

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 40 (1964-1965)
Heft: 10

Artikel: Kulinarische Gedanken über der Schweizerkarte
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1074431>

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: 03.04.2026

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



KÜCHEN - SPIEGEL

KULINARISCHE GEDANKEN ÜBER DER SCHWEIZERKARTE

Man weiß, daß geübten Musikern, wenn sie eine Partitur durchsehen, die aufgezeichneten Noten zu klingen beginnen. Mir geschieht, wie vielen Männern, etwas Vergleichbares, wenn ich über einer Landkarte sitze: Im Geiste sehe ich die Straßen, die Dörfer, die Wäldchen, die Flußufer. Reisesehnsucht erfüllt mein Gemüt, aber auch die Erinnerung an frühere Fahrten.

Bei mir sind solche Reise-Erinnerungen stets ein Gemisch aus Landschafts-, Kultur- und Gastronomie-Erlebnissen. Natürlich weiß ich, daß die drei Bereiche nicht auf derselben Wertstufe stehen. Wenn ich sie dennoch im selben Atemzug nenne, so deshalb, weil ich protestieren möchte gegen das Vorurteil so mancher «kulturbewußter» Zeitgenossen, welche meinen, jene Menschen, die gerne gepflegt essen, seien ein bißchen primitiv. Hat man Freude an Gänseleber mit Toast, so will das doch nicht heißen, daß einem deswegen das subtilere Erlebnis der verblassenden Fresken im romanischen Kirchlein verwehrt sei. Ich denke zwar mit Behagen zurück an Kroghs Fischrestaurant in Kopenhagen; diese Erinnerung verdunkelt aber keineswegs die andere, wesent-

Von ***

liche an den keltischen Sonnenwagen im dänischen Nationalmuseum nebenan. Das Restaurant «Ländte» am rechten Ufer des Thunersees ist mir sehr lieb, aber natürlich nicht lieber als der Rittersaal im dortigen Schloß.

Die hervorragende Zürcher Cabaret-Darbietung «Eusi chlii Stadt» setzte in ihrer dem Essen gewidmeten Nummer die Gewichte etwas anders und stellte fest:

Si gönd uf Rom und Pisa
Athen, Floränz, Paris;
Sie gseend deet d Mona Lisa
und au d Akropolis.
Was aber träägets schließli
Als gröschte Iidruck hai?
D Erinnerig an e Fräßbeiz
Mit Güggel für drei Stei.

Das ist glücklicherweise nicht die einzige Möglichkeit. Nicht jeder, der für «Güggel für drei Stei» schwärmt, vergißt darob die Akropolis.

✚ Doch zurück zur Schweizerkarte. Hier bei Sitten ist es, wo eine gut ausgebaute Nebenstraße nach Nordosten ins hügelige Rebgebiet abzweigt. Letzten Herbst fuhr ich sie im Wagen eines befreundeten amerikanischen Ehepaars. Zwischen Champlan und Grimisuat setzten wir uns am Straßenrand auf eine sonnenwarme, aus unbehauenen Steinen geschichtete Mauer inmitten der Rebberge und freuten uns über die Aussicht, über die Welt und über uns selbst. Da holte mein Bekannter im Auto jene bekannte ledergefaßte flache Flasche und bot uns einen Whisky an.

Ich habe Whisky nicht ungerne. Damals und dort aber schmeckte er mir nicht. Er paßte nicht. Ich empfand einen Stilbruch zwischen Landschaft und Getränk. Ich weiß, es würde mir ähnlich ergehen, wenn man mir in prärieartiger Landschaft zwischen Buffalo und New York, an einem starkbefahrenen Highway ein Glas Aigle anbieten würde.

Daß man zu Fischen Weißwein trinkt, weiß selbst ein kulinarischer Analphabet. Wie wichtig es ist, den Fisch sorgfältig und farbig garniert zu servieren, lernt man auch in der bravsten Kochschule. Daß der Fisch aber besser schmeckt, wenn man in einem Restaurant am Wasser sitzt, wenn man die Wellen leise gegen die Ufermauern schlagen hört, wenn einem ein Sommerabend-Wind leichten Tanggeruch zuträgt, das ist weniger bekannt und – zu Unrecht – weniger anerkannt.

✚ Fische am Wasser! Meine Augen wandern über die Schweizerkarte nach Nordosten. Dort, wo die Töb in den Rhein mündet, liegt 30 oder 40 Meter über Wasser ein Restaurant, in dessen Garten ich mich letzten Sommer mit einem Schulfreund getroffen habe. Wir saßen unter alten Bäumen, es dunkelte langsam, nur über dem Wasser lag lange noch Licht. Man hörte die Grillen und das Gekreisch der Wasservögel. Wildenten schossen durch die abendliche Luft. Wir bestellten gebackene Fische, tranken in kleinen Schlücken den weißen Landwein und sprachen von unseren ehemaligen Lehrern. Kein origineller Abend, gewiß nicht, aber ein zusammenpassendes Ganzes.

Es steigen, wenn ich an die Harmonie von Essen und Landschaft denke, andere Erinnerungen in mir



65/JA-1

Ich rauche jetzt Pfeife... und natürlich **Java**



40 g Fr. **1.-**

Java, milde, feine Holländer-Mischung, aromatisch und leicht

auf. An einem neblig düsteren Novembertag nahm mich ein Geschäftsfreund zu seinen Eltern mit. Sein Elternhaus, eines jener behäbigen Berner Bauernhäuser, deren schweres Dach auf den Seiten fast bis zum Boden reicht, liegt in der hügeligen Landschaft des Emmentales. Man saß in der gut geheizten Stube am schweren Tisch; durch die kleinen Fenster sah man die kahlen Kugelbäume auf den runden Kreten und schnitt mit breiten Messern herzhaft in die kurzen, dicken hausgemachten Blutwürste. Wieviel stillvoller war das als die sogenannte gepflegte Küche des Dorf-Restaurants, die ein «Entrecôte Café de Paris» anbietet, wobei der Chef in schäbigem Abklatsch der internationalen Hotelküche etwas Peterli-Butter aufs zähe Fleisch streicht.

Natürlich gibt es auch Stadtrestaurants, die Stil, die Atmosphäre haben. Leider sind es selten die neu gebauten. Die sind innenarchitektonisch meist entweder brav, ästhetisch unanfechtbar international-langweilig oder dann ausgefallen originalitätssüchtig – Melkstühle, Kamelsättel, usw. –, entweder eingerichtet mit Meisterprüfungsstücken einer leistungsfähigen Heimatstil-Schreinerei oder mit spannteppichgedämpftem schwarz und violettermalem Chi Chi. Nicht selten sind sie auch gar nichts als teuer.

Stilvoll essen heißt nicht teuer essen. So genieße ich zum Beispiel stets den Imbiß im Expressbuffet. Man hat vielleicht, bevor der Zug abfährt, zwanzig Minuten Zeit. Man stellt sich an die Theke, bestellt ein Paar heiße Wienerli und ein Bier. Man bekommt dazu ein dickes Stück frisches weißes Brot und eine kleine Glas-Urne voll Senf. Die große Uhr an der Wand unterstreicht die Stimmung des Kommens und Gehens. Zwei, drei uniformierte Postbeamte sind da, ein Rekrut vielleicht und ein Geschäftsreisender. Die

Frauen, die dort servieren, erwecken eher die Vorstellung eines zuverlässigen schweizerischen Bähnlers als das Bild einer Stromlinienhostess des Düsenzeitalters. Alles paßt; die pralle Haut der Würstchen knackt zwischen den Zähnen; ein Genuß für zwei Franken dreißig, inklusive Trinkgeld.

«Die Beispiele ließen sich in die Hunderte vermehren», hat unser Deutschlehrer jeweils gesagt, wenn ihm kein weiteres mehr einfiel. In unserem Fall ließen sie sich tatsächlich leicht vervielfachen. Stil kann man zum Beispiel auch vielen alkoholfreien Restaurants attestieren. Auch dort fügt alles sich zusammen zu einem Bild: der wachstuchbedeckte saubere Tisch, das appetitliche dunkle Brot, das Birchermüesli im Glasschüsselchen, das rundliche, freundliche Gesicht des trinkgeldzurückweisenden aufwartenden Mädchens und das Apfelmus zum Dessert.

✚ Ich erinnere mich an den Ausspruch eines Kunsthistorikers, mit dem zusammen ich die spätbarocke Klosterkirche Wies, einen jener berühmten süddeutschen «Ballsäle Gottes», besuchte. «Merkwürdig», sagte er, «daß ein Volk von Biertrinkern etwas so Schönes bauen konnte!» Die etwas lieblose Bemerkung tat wohl zweifach Unrecht: den Bayern, weil sie ja noch anders sind als Biertrinker und dem Bier, weil es nicht nur kein plebejisches, sondern für viele auch gehobene Anlässe geradezu ein klassisches Getränk ist. Richtig ist lediglich, daß es solche Zusammenhänge zwischen Landschaft, Architektur, Volkscharakter und Eßgewohnheiten gibt.

Spezialitäten können deshalb nicht ohne Einbuße

Ich rauche jetzt Pfeife... und natürlich **Java**

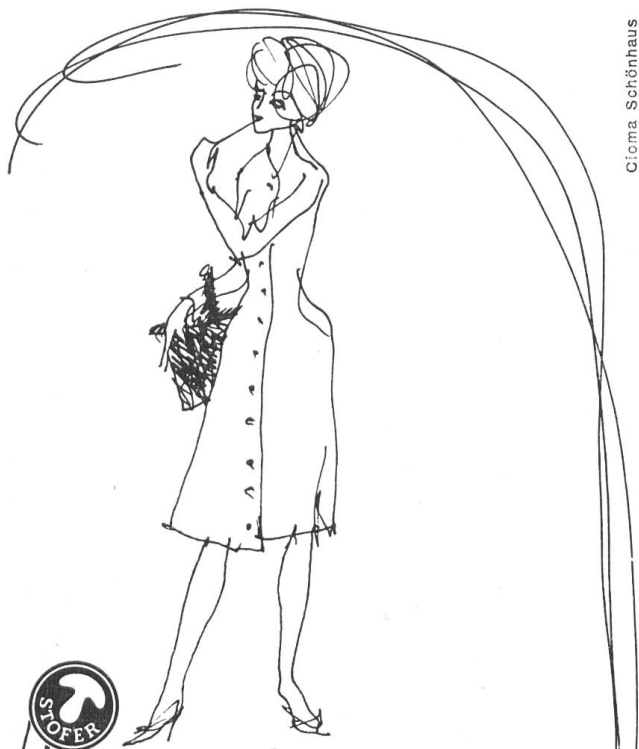


65/JA-2

40 g Fr. **1.-**



Er wählte ihn der Mischung wegen – Sie liebt das feine Aroma



Cicma Schönhaus

Abwechslung im Dessert

bringt Ihnen «Chivers Jelly». Ein Früchte-Gelee, auch als Garnitur oder Früchte-Cocktail, aus reinem Fruchtsaft, fein im Geschmack und erfrischend. Aromas: Erdbeer, Himbeer, schwarze Johannisbeeren, Reineclaude, Citrone, Orange, Ananas. Probieren Sie es einmal!

Das nächste Dessert Chivers Jelly.

Bezugsquellennachweis durch

Stofer

Pilz-Konserven AG, Pratteln



verpflanzt werden, obwohl mancher geschäftstüchtige Restaurateur den Versuch dazu macht und einer dänischen Smørrebrød-Monat oder die Woche der Wiener Küche ankündigt. Natürlich bleibt das Alpenhorn, das jemand im Kino der Großstadt bläst, ein Alpenhorn. Und Salzburger Nockerln sind gewiß auch in Basel Salzburger Nockerln. Was in beiden Fällen fehlt, ist die zugehörige Atmosphäre. Man kann die Spezialitäten nicht zu sich kommen lassen, man muß zu ihnen gehen.

✚ Kennen Sie Kommissär Maigret? Sein Schöpfer, der Schriftsteller George Simenon, unterläßt es nie, uns zu sagen, wo und was Maigret isst und trinkt. Es gibt Enquêtes, die im Zeichen des Weißweins stehen, andere im Zeichen des Calvados Wohlverstanden: Maigret ist kein Schlemmer. Seine «Methode», seine besondere dedektivische Begabung liegt darin, daß er in ein bestimmtes Milieu eintaucht wie in ein Bad, sich ganz von ihm gefangen nehmen läßt. Bei diesem Identifikationsunternehmen hilft ihm nicht selten der «vin du pays».

Wenn man diesen Ausdruck «vin du pays» in seiner allerweitesten, auch sinnbildlich übertragener Bedeutung nimmt, drückt er die Idee aus, die meiner Ausführungen zugrunde liegt: Das Essen ist als eine kleine Teilaufgabe in die Lebensgestaltung mit einzubeziehen, und diese Lebensgestaltung muß sich der stets wechselnden Umständen und Voraussetzungen anpassen. Das gilt auch für uns gewöhnliche Bürger die wir nicht wie Maigret Verbrecher zu entlarven haben. Es berührt mich stets merkwürdig, wenn ich sehe, wie ein freundliches älteres Ehepaar sein Campingtischchen im Benzingestank des Straßenrandes aufstellt, um daran Mokka aus Porzellantäßchen zu trinken. Wenn schon Picknick, dann im Tessin Coppa zwischen schwach gesalzenem Weißbrot oder im Appenzellischen etwas räßen Käse. – Wenn Gäste zum Essen ins Engadiner Ferienhaus kommen, erhalten sie Engadiner Würste oder Puschlaver Ravioli und nicht ein Cordon bleu.

Gut angezogen sind jene Frauen, denen es gelungen ist, ihren persönlichen Stil zu finden, das heißt Kleider zu tragen, die zu ihrem Wesen passen. Für die Eß-Kultur gilt etwas ähnliches: Jede Mahlzeit muß ihren Stil haben: Die Speisen und ihre Präsentation sollen in die engere und weitere Umgebung passen