Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 43 (1967-1968)
Heft: 2

Artikel: Rösti
Autor: Akeret-Wiedmer, Verena
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1079754

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

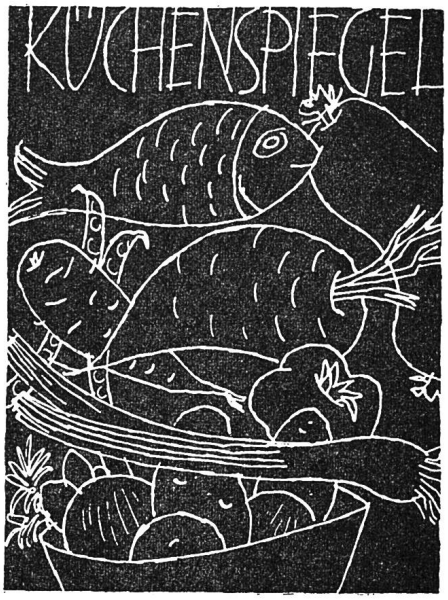
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans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

Rösti



Von Verena Akeret-Wiedmer

Rösti – was läßt sich darüber schon sagen? Wie man eine Rösti macht, wissen wir alle, da ist doch nichts Besonderes dran!» wird vielleicht die eine oder andere Leserin sagen. Beherrschen wir sie wirklich noch, die Kunst, eine richtige, gute Rösti zuzubereiten?

Rösti war während langer Zeit etwas Alltägliches, war sie doch in einem Teil unseres Landes das typische Frühstücksgericht. Geht es uns aber nicht gerade mit jenen Speisen, die für einfach und gewöhnlich gelten, oft so, daß wir sie gleichgültig und ohne große Sorgfalt, gleichsam nur so nebenher kochen, und daß uns dabei das Fingerspitzengefühl für die ursprüngliche, richtige Zubereitung allmählich abhanden kommt? – Ich jedenfalls bin nicht so sicher, ob meine Familie, würde man sie nach dem spezifischen Geschmack meiner Rösti fragen, eine eindeutige Antwort zu geben wüßte. Nicht jede Rösti, die ich je aufgetischt habe, war eine echte Rösti.

Es ist uns kaum mehr bewußt, daß der Name Rösti ursprünglich nur im Berndeutschen bekannt war, daß man sie im Freiburgischen als «Brägel», im Aargau und Luzernischen als «Bräusi» und im Zürichbiet als «pröötlet Herdöpfel» aß. Wir empfinden die Rösti heute allgemein als ein schweizerisches Gericht, das in seiner Einfachheit für die bescheidene, bodenständige Lebensführung unserer Vorfahren zeugt. Wenn wir einem Ausländer eine typische Schweizer Speise servieren möchten, werden wir nicht zuletzt auf die Rösti verfallen. Sie ist zu einer Spezialität geworden. Spezialitäten aber wollen bekanntlich mit besonderer Liebe gekocht sein!

H. R.-G.

Röstiduft läßt eine meiner ersten Kindheitserinnerungen wach werden: Ich sitze neben Großvater auf der Eckbank. Auf dem Tisch aus Birnenholz stehen zwei Röstiplatten, ein Milchkaffeekrug – Milch und Kaffee darin zu hellem Milchkaffee zusammengeschüttet –, und für jeden Tischgast eine Tasse, ein Löffel und ein Messer. Großvater spricht das Tischgebet. Mit Andacht und Würde ergreift jedes seinen Löffel und beginnt, an dem ihm zustehenden Platz am Rande der Platte seine Rösti abzustechen. Dabei wird die goldene, leicht feuchte Rösti sorgfältig am Plattenrand zusammengedrückt, so daß weder in der Platte noch auf dem Tisch Rösti verstreut wird. Ohne Hast, aber stetig rücken die Löffel gegen die Reviere der Nachbarn und gegen die Plattenmitte vor. Dazwischen wird bedächtig, schluckweise der Milchkaffee getrunken. Wie die Platten geleert sind, nimmt die Großmutter das Brot aus der tiefen Tischschublade, der «Tischtrucke», und reicht es herum. Wer noch mag, schneidet sich ein Stück ab. Niemand muß hungrig vom Tisch aufstehen. Die Leute sollen es recht haben.

Noch heute empfinde ich die Feierlichkeit dieser Handlung, und niemand kann mir weismachen, ein reicher gedeckter Tisch mit auserleseneren Delikatessen stehe auf einer höheren Kulturstufe.

Der Zubereitung der Rösti wurde früher aber auch besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Im Emmental, wo meine Großeltern einen Bauernhof bewirtschafteten, half gute Rösti mit, dem Haus einen guten Ruf zu sichern. Dort, wo es elferlei Rösti in der gleichen Platte gab, blieben die Dienstleute nicht lange. Elferlei Rösti? – Ja, nämlich verbrannte und weiße, gesalzene und ungesalzene, trockene und «tanggligi», kalte und warme, «gschmützgeti» und «ungschmützgeti» – und schließlich auch noch «äberächti». Diese Aufzählung zeigt anschaulich, wieviele und welche Fehler einem beim Zubereiten einer Rösti unterlaufen können.

Es lag nahe, eine mißratene Rösti dem Unvermögen der Hausfrau zuzuschreiben. Rösti, bei der, wie Gotthelf einmal schreibt, «Staubwolken davon fahren, wenn man die Türe auf- und zutut», fettarme Rösti also ließ auf Geiz der Hausfrau schließen, zuviel Fett an der Rösti umgekehrt auf Verschwendungssucht. Eine angebrannte Rösti entlarvte die Hausfrau als nachlässig, unzuverlässig, und eine versalzene Rösti gab es bei einer herrschsüchtigen Frau.

Als junges Mädchen und angehende Haushaltungslehrerin glaubte ich, solche Kochfehler seien durch die entsprechende gründliche Fachausbildung zu beheben. Seit ich selber eine Familie zu betreuen habe, beurteile ich die Kochfehler dieser Frauen viel milder. Zu wenig Fett an der Rösti mochte früher oft genug eine prekäre wirtschaftliche Lage bedeuten, an der die Frau nicht allein schuld war. Unsorgfältiges Kochen ist häufig eine Folge von Arbeitsüberlastung und Müdigkeit. Findet die Hausfrau in ihrer Familie nicht genügend Anerkennung, so schlägt sich das vielleicht in Nachlässigkeit nieder – wozu soll sie sich anstrengen? Eine spezialisierte perfekte Ausbildung hilft da nicht viel, im Gegenteil, manche Frauen beginne lediglich, an sich selbst Anforderungen zu stellen, die unausführbar sind. Besser ist es, die Gesamtaufgabe überblicken und das jeweils Wichtige vom Unwichtigen unterscheiden zu lernen. Nur so bleibt für das Wichtige die nötige Zeit und Ruhe.

Ohne Ruhe und Zeit gibt es keine «äberächti» Rösti, sondern nur abgebratene Kartoffeln.

Eine «äberächti» Rösti sieht übrigens nicht in jedem Haus gleich aus. Die Gewöhnung spielt da eine große Rolle. Als jungverheiratete Frau soll meine Großtante schon ganz in Verzweiflung geraten sein, weil ihr Gatte immer konstatierte, Mutters Rösti sei anders – und er meinte natürlich bes-

Rösti

Am Morge bätt zum liebe Gott
am Mittag iß vergnüegt dys Brot
am Abe däink o a dy Tod
u i der Nacht verschlaf dy Not.

ser – gewesen, obwohl sich die junge Frau alle erdenkliche Mühe gab. Als sie dann einmal bei der Schwiegermutter zu Besuch war, bekam sie leicht angebrannte Rösti zu essen und wußte nun, wie sie ihren Mann fortan zufriedenstellen konnte.

Meine Mutter pflegt mit einem Lächeln zu erzählen, wie sie daheim, im wohlbestellten elterlichen Bauernhaus eine nach allen Regeln der Kunst zubereitete, vorzügliche Rösti bekommen habe, wie es für sie als Kind aber ein besonderes Vergnügen gewesen sei, von den Hüslileuten eingeladen zu werden und mit ihnen fettarme, angebrannte Rösti zu essen.

Die Regeln der Röstizubereitung haben sich seit der Zeit meiner Urgroßmütter nicht verändert. Allerdings ist die Zubereitung für mich leichter, weil mir ein Dampfkochtopf und exakt regulierbare Wärmequellen zur Verfügung stehen. Die Kunst, eine dauerhafte, gleichmäßige Glut zu erzeugen, brauche ich nicht mehr zu beherrschen.

Voraussetzung für das Gelingen sind gesunde, saubere, richtig gekochte und erkaltete Gschwellti: je nach Alter und Größe benötigen die Kartoffeln fünf bis zehn Minuten Kochzeit auf dem Sieb im Dampfkochtopf. Kleine bis mittlere Kartoffeln sind günstiger: große werden außen zu weich, bis sie innen gar sind; auf jeden Fall sollten alle ungefähr gleich groß sein.

Viel Fingerspitzengefühl braucht es beim Abkühlen des Dampfkochtopfs. Kühlen wir junge Kartoffeln unter dem Wasserhahn zu rasch ab, so zerspringen sie explosionsartig, und beim Öffnen haben wir ein Kartoffelmus. Frisch gegrabene Kartoffeln lasse ich im Dampfkochtopf auf einer kalten Herdplatte abkühlen, bis kein Druck mehr vorhanden ist, öffne dann aber die Pfanne sofort, gieße Wasser ab und lasse die Kartoffeln verdampfen. Je älter die Kartoffeln werden, desto rascher kühle ich sie ab. Damit erreiche ich, daß sie ganz leicht aufspringen und mich anlachen. Eine Portion Schalenkartoffeln kommt gleich zum Nachtessen auf den Tisch, die restlichen geben am nächsten Tag eine Rösti zum Mittagessen ab.

Meine Großmutter schaute etwas mitleidig auf Leute, die eine Kartoffelraffel gebrauchten und nicht die gleiche Geschicklichkeit besaßen wie sie, die Kartoffeln in der Hand zu scheibeln. Ich dagegen bediene mich ohne Bedenken der Raffel, und ich raffle die kalten, geschälten Kartoffeln gleich in die Röstiplatte. Die Röstiplatte dient zugleich als Maß. Ich mußte mich extra einmal zwingen, die Kartoffeln zu wägen, ich hätte sonst nicht sagen können, wieviel ich jeweils nehme: ein Kilo reicht für vier gute Esser.

Über die geraffelten Kartoffeln wird fein zerriebenes Salz gestreut. Dann träufle ich wenig Wasser darüber, damit sich das Salz besser verteilt und die Kartoffeln feuchter werden. Junge oder «nasse» Kartoffeln benötigen wenig oder überhaupt kein Wasser, ältere und mehlige bis zu einem Deziliter. Meine Großmutter benutzte zum Anfeuchten die Schöpfkelle aus dem Wasserkessel, das Gätzi. Bediente sich eine Frau etwas zu ausgiebig des Gätzis, um Fett zu sparen, denn benetzte Kartoffeln nehmen weniger Fett auf, so hieß es bald einmal, sie schmützge die Rösti mit Gätzischmutz. Heute konsumieren wir ja fast doppelt so viel Fett als zuträglich ist, da dürfen wir bei der Rösti ruhig Gätzischmutz verwenden!

In die Röstipfanne gieße ich zwei Eßlöffel Rapsöl. Dazu füge ich einen Kaffeelöffel Schweinefett, damit der traditionelle Geschmack gewahrt bleibt. Das Fett soll heiß, aber ja nicht rauchheiß sein: 130 bis 140 Grad. Ist das Fett zu wenig heiß, saugen die Kartoffeln zuviel davon auf, ist es zu heiß, wird die Rösti zu rasch braun. Bei meinen achtstufigen Platten fahre ich am besten, wenn ich sie zwischen den Stufen drei und fünf eingeschaltet habe.

Sobald die Rösti unten goldgelb ist – sie darf ja noch keine braune Kruste haben –, kehre ich sie mit dem Röstischäufelchen. Geschickte Köchinnen verstehen das Kunststück, sie in der Luft zu wannen. Von jetzt an wird die Rösti während der ganzen Backzeit mehr oder weniger, je nach der gewünschten Feuchtigkeit, mit der Röstiplatte zugedeckt. Das Mehr oder Weniger reguliert man mit dem Stiel des Röstischäufelchens, der zwischen Pfanne und Platte gelegt wird. Von Zeit zu Zeit wird die Rösti wieder gekehrt.

Nach etwa einer halben Stunde dürfte sie gleichmäßig golden sein. Bevor ich sie anrichte, lasse ich nun am Boden eine rechte Kruste werden. Dabei lasse ich ein kleines Stück Butter den Pfannenrand hinabgleiten und drücke die Platte leicht auf die Rösti. Da ich nur eine Platte voll anzurichten habe, stürze ich die Rösti hinein. Mit einer entsprechend großen Pfanne und bei etwas längerer Backzeit bereitete meine Großmutter Rösti für acht bis zwölf Personen auf einmal zu.

Ich probierte die Rösti zu variieren: einmal mit gebratenen Speckwürfeli, das andere Mal mit gedämpften Zwiebeln – aber ohne Erfolg. In meiner Familie muß jedes Gericht seinen spezifischen, unverwechselbaren Geschmack haben.

Im Zeitalter der Fertig- und Halbfertigfabrikate lag es eigentlich in der Luft, die Zubereitung einer Rösti zu erleichtern. Gespannt probierte ich die Musterpackung aus und die Familie war durchaus zufrieden damit. Erst als diese vorbereitete Rösti vom Markt zurückgezogen wurde, machte ich mir Gedanken darüber, warum sie nicht besseren Anklang gefunden hat. Liegt es an der zu geringen Arbeitsersparnis? Wir sparen damit wirklich nur das Schälen und Raffeln, denn das Zubereiten der Schalenkartoffeln nützen wir ja zuerst für ein eigenständiges Gericht. Bei der eigentlichen Backzeit kann nichts eingespart werden.

Auf meine Anfrage hin bestätigte die Herstellerfirma diese Vermutung. Sie schrieb: «Wenn die Hausfrau schon ein traditionelles Schweizer Nationalgericht in Form eines Fertigproduktes von der Nahrungsmittel-

P'richt, was de witt
i lose nid,
ha nid der Zyt
wes Röschti git.

industrie akzeptiert, dann erwartet sie, daß es wirklich arbeitssparend ist. Unser Produkt brachte jedoch keine sehr bedeutende Arbeitsersparnis. Fabrikationstechnisch ließ sich dieses Problem nicht besser lösen. Die Konsumentin erwartete von unserer Rösti, daß sie in wenigen Minuten fixfertig bereitstehe. Wollte man aber ein einwandfreies Resultat erzielen, brauchte es seine Zeit für die Zubereitung. Die Hausfrauen haben in den meisten Fällen die Zubereitungsvorschriften zu wenig beachtet – das Resultat fiel deshalb oft negativ aus. Und hat man mit einem Produkt einen schlechten Start gemacht, kauft man es nicht mehr, auch wenn das Ergebnis nicht auf das Produkt an sich zurückzuführen ist.»

Für meine Vorfahren hatte die Rösti eine ganz andere Bedeutung als für uns heute. Ihre Heimstätten lagen auf einer Höhe von 700 bis 900 Metern. Kartoffeln gedeihen in diesen Höhen sicherer als Getreide, und der Boden eignete sich gut dafür. Zudem waren die Kartoffeln wichtig für den Fruchtwechsel. So wurden sie zum Hauptnahrungsmittel. Meine Urgroßmutter kochte sie auf fünf verschiedene Arten: morgens und abends als Rösti, am Mittag häufig als Gschwellti, seltener in einer Kartoffelsuppe und als Kartoffelbitzli oder Salzkartoffeln.

Man wird sich fragen, ob den Leuten die einförmige Kost, die viele Rösti nicht verleidet sei. Ich habe Großmutter oft erklären hören, von allen Speisen sei ihnen die Rösti auf die Dauer am wenigsten verleidet. Sie waren daran gewöhnt, sie hatten weder viel Bargeld noch groß Gelegenheit, etwas anderes zu kaufen. Sie waren dankbar für eine gute Ernte, denn noch lebte die Erinnerung an die fünfziger Jahre, wo infolge des Kartoffelberstens der Hunger Einzug gehalten hatte.

War der Werktagstisch einfach, um nicht zu sagen eintönig, bestellt, so brachte dann dafür das Mittagessen am Sonntag mit viel Fleisch und wenig Kartoffeln umso mehr Abwechslung. Nicht zu reden von den Festmählern. Wenn das Emmental bekannt ist für gutes Essen, so nicht weil alle Tage geschlemmt wurde, sondern weil man an den Festtagen besonders gut und reichlich auftischte, und zwar für alle, die irgendwie zum Hause gehörten. An solchen Festtagen hatte dann eine Rösti freilich nichts zu suchen auf dem Tisch, und auch einem seltenen und lieben Gast, dem man Ehre erweisen wollte, stellte man keine Rösti auf.

Photo der Röstiplatte: Schweizerisches Landesmuseum

Wir, die wir alle Tage einen reich gedeckten Tisch und viel Abwechslung auf unserem Speisezettel haben, können ein Festessen gar nicht mehr so intensiv genießen und erleben wie die früheren Generationen. Wir vermöchten mit einem Festmahl von damaligem Ausmaß wahrscheinlich gar nicht fertigzuwerden. Aber das ist wohl ausgleichende Gerechtigkeit!

Noch eine weitere Frage drängt sich auf, die nämlich, ob zweimal Rösti im Tag nicht eine zu einseitige Ernährung war. Kartoffeln sind reich an Mineralstoffen und Vitaminen, enthalten jedoch sozusagen kein Fett und sehr wenig Eiweiß. Darum war die richtige Fettzugabe auch so wichtig. Das Backen im Fett erhöht die sättigende Wirkung. Die schwere Arbeit auf dem Hof erforderte sättigende Speisen, und da es körperliche Arbeit war, die verrichtet werden mußte, wurden fette Speisen auch vertragen. Schon vor der Frühstücksrösti wurde eine Stunde hart gearbeitet, so daß bereits die Rösti vom Vorabend einen guten Boden gelegt haben mußte. Milch oder heller Milchkaffee sicherte die Ergänzung mit Eiweiß und anderen Mineralstoffen und Vitaminen, und das Mittagessen wurde mit Fruchtspeisen, Gemüsen und später dann auch mit Fleisch und Salat angereichert.

In meiner Familie hat die Rösti keine so bedeutende Stellung mehr wie zur Zeit meiner Großmütter. Wir sind keine Schwerarbeiter. Als junge Hausfrau bereitete ich sie zum Nachtessen zu, wie ich es von zu Hause gewohnt war. Als ich dann das erste Kind erwartete, konnte ich nach jedem Röstiznacht weniger gut schlafen. Da ich nicht auf die geliebte Rösti verzichten wollte, fing ich an, sie mittags aufzutischen. Das bewährte sich, und ich hielt bis heute daran fest.

Ich kröne sie mit weichen Spiegeleiern, und selbstverständlich darf auch die Salatplatte nicht fehlen. So bleibt ihr doch innerhalb einer Mahlzeit die Hauptrolle.

Uns, die wir bekanntlich heute Gefahr laufen, unseren Lieben ein Zuviel an raffinierten Nahrungsmitteln, an Zucker, Weißmehl und Fetten aufzutischen, vermag das Wissen um die natürliche Vollwertigkeit der Kartoffeln eine sichere Richtung zu weisen bei unserer Kocherei. Ein enormes Angebot der verschiedensten Nahrungsmittel aus aller Welt will uns täglich zum Kauf verleiten, und eine Flut neuer Rezepte lockt uns zum Pröbeln und Experimentieren. Da bleibt die Rösti einer der Fixpunkte auf unserem Speisezettel. Ihre Einfachheit hebt sie wohltuend ab gegen die Raffinessen mancher anderer Gerichte, ihre Schlichtheit verleidet nicht. Sie ist uns altbekannt und vertraut, sie hat für uns etwas Ursprüngliches und Unverfälschtes, fast ein wenig wie Brot und Milch. Und wer verspürte nicht Lust mitzuhalten, wenn eine unvergleichlich duftende, durch die knusprige, hellbraune Kruste golden hindurchschimmernde Rösti auf dem Tisch steht?

Glückliche Braut —
sie hat vorgesorgt und rechtzeitig eine schöne, dauerhafte und preiswerte Wäscheaussteuer angeschafft, eine Grundaussteuer für den Anfang, mit Ergänzungsmöglichkeiten auf Jahrzehnte hinaus.

Leinenweberei
Langenthal AG

Langenthal	Tel. 063 - 2 08 81
Basel, Gerbergasse 26	Tel. 061 - 23 09 00
Bern, Marktgasse 6	Tel. 031 - 22 70 70
Zürich, Strehlgasse 29	Tel. 051 - 25 71 04
St. Gallen, Multergasse 35	Tel. 071 - 22 73 40
Lausanne, Rue de Bourg 8	Tel. 021 - 23 44 02
Genf, Confédération 24	Tel. 022 - 25 49 70

Neu im November

Ferdinand Kugler

Sie suchten den Frieden – und fanden ihn nicht

Eines Journalisten Skizzenbuch vom Ersten bis zum Zweiten Weltkrieg. Geb. Fr. 13.80.

Zunächst als Fremdenlegionär, dann als Korrespondent der Schweizerischen Depeschenagentur, unter anderem beim Genfer Völkerbund, und schließlich als Mitarbeiter des schweizerischen militärischen Nachrichtendienstes im Zweiten Weltkrieg, stand der Autor, später viele Jahre Direktor der Schweizerischen Plakatgesellschaft, an den Brennpunkten der Zeitgeschichte. Besonders fesselnd ist seine Beschreibung der Suche nach dem Frieden in den zwanziger Jahren, seiner Gespräche mit Briand und Stresemann und des Reichtagsbrand-Prozesses. Ein Buch, das auch der jüngeren Generation die Zeit von 1914 bis 1945 auf fesselnde Art nahebringt.

Schweizer Spiegel Verlag Zürich