

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 44 (1968-1969)
Heft: 5

Artikel: Blick in fremde Kochköpfe
Autor: Landmann, Salcia
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079039>

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>

Blick in fremde Kochtöpfe

Von Salcia Landmann

Sein langem plane ich eine Küchengeographie. Ich denke dabei nicht an eine pedantische Aufzählung aller aufreibbaren Kochrezepte, geordnet nach ihrer lokalen Herkunft. Ein solches Unterfangen würde ohnehin die Möglichkeit eines Einzelnen übersteigen. Erstens quantitativ, und zweitens, weil man wohl wissenschaftliche Abhandlungen über Gebiete und Gegenstände schreiben kann, mit denen man nie persönlich Berührung hatte – nicht aber Kochbücher. Um ein Rezept mitteilen zu können, muß man die Speise genau kennen, wissen, wie sie aussehen und schmecken soll, welche Ingredienzen wichtig sind und welche andern man durch eventuell leichter erhältliche ersetzen kann, und worauf man bei der Zubereitung besonders achten muß.

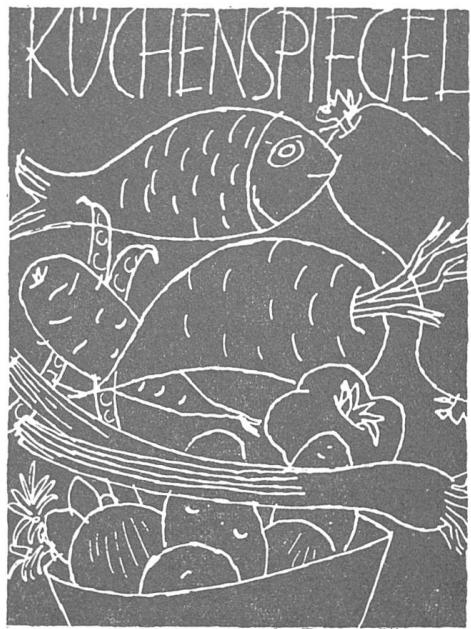
Nein, Totalität strebe ich für meine Küchengeographie nicht an, sondern die Darstellung typischer Rezeptgruppen aus verschiedenen Gegenden, die Erklärung, warum diese Speisen gerade hier in genau dieser Form aufkamen, welche ausländischen Einflüsse sich an ihnen bemerkbar machen, wann und wie diese Einflüsse hier einströmten, welche Speisen wir für unsere momentane «Fremdfreßmode» importieren und absorbieren können und sollen – und warum sich die eine Speise für kosmopolitische Ausbreitung eignet und die andre nicht.

Bei solchen Studien und Überlegungen entdeckt man die abenteuerlichsten Zusammenhänge. Es wird einem zum Beispiel klar, daß es sicher nicht rein zufällig die nüchternen Wüstenbeduinen Arabiens waren, welche den hell weckenden Kaffee entdeckten. Ebenso wenig war es wohl Zufall, daß die poetischen Chinesen den mild stimulierenden Tee als erste tranken, und daß es die leidenschaftlichen Vorderasiaten mit ihren orgiastischen Kulten waren, welche die Kunst erfanden, aus Trauben berauschen Wein zu gären. So war es wohl auch kein Zufall, daß die nüchternen Griechen und Römer der klassischen Zeit

zwar den Wein der Vorderasiaten übernahmen, ihn jedoch immer nur stark verdünnt tranken, und daß man in Europa erst im Mittelalter, als das harte Denken weniger galt als die religiöse Ekstase, alkoholische Getränke wieder unvermischt genoß.

Und wie war das mit dem Kaffee? Zwar übernahmen ihn die Wiener von den Muslims mit Vergnügen, aber sie tranken ihn nicht «nature», sondern gemütlich ins Biedermeierliche gewandelt: mit viel Milch darin und «Schlagobers» darauf, immer gezuckert und natürlich mit viel Torte und butterreichem, süßem Hefegebäck dazu. Und wie ist das mit den Engländern und dem Kaffee? Solange sie ein gemächliches Herrenleben als Kolonialbesitzer führten, tranken sie Tee. Erst heute, da der Lebenskampf auch ihnen den härtesten Einsatz abfordert, beginnen sie, sich zum scharf weckenden Kaffee zu bekehren.

Oder nehmen wir ein beliebiges Beispiel aus dem Bereich der Gewürze: Paprika. Bekanntlich ist er aus Amerika zu uns herübergekommen. Dort essen die Indios mancherorts auch heute noch so scharf, daß ihre Speisen dem Mitteleuropäer die Tränen in die Augen treiben – nicht aber dem Balkanesen! In gewissen Landstrichen des Balkans hat man das überscharfe Würzen nämlich von den Indios übernommen. Dort ißt man – genau wie im vorkolumbianischen Mittelamerika – auch jene kleinen tückischen dünnen Paprikaschoten, die wie Höllenfeuer in der Kehle brennen. Ein Balkanstudent hat vor ein paar



Jahren zum Spaß einem braunen Mutz im Berner Bärengraben eine solche Schote zugeworfen – das arme Tier bekam schier den Veitstanz und der Student wurde von der Polizei empfindlich gebüßt. Durchaus mit Recht, obwohl er mit seiner ausgebrannten Balkankehle wohl nicht genau abschätzen konnte, was er dem Bären antat.

Für uns aber ist folgender Zusammenhang interessant: Diese Scharfesserei faßte in Europa nur dort Fuß, wo einstige Mongolen (Magyaren und Turkvölker) wohnen. Mongolischer Herkunft sind aber auch die Indios. Sie müssen irgend einmal, in prähistorischer Zeit, aus Ostasien nach Amerika hinübergewandert sein. Soll man also annehmen, daß alle Mongolen eine von Natur «abgebrühte» Kehle und Zunge haben?

Interessant ist auch die Geschichte der gekochten Teigwaren, soweit es sich um edel geformte Gebilde und nicht einfach um primitive, unregelmäßige Klöße, Nocken oder «Spatzen» handelt. Würde man eine Umfrage starten: «Woher kommen die Vermicelli, Ravioli, Makaroni, Spaghetti etc.?» – dann würden die meisten prompt antworten: «Das sind Erfindungen Italiens.» Die italienischen Namen legen die Annahme auch nahe.

Dennoch stimmt es nicht. Schon Jahrhunderte, ja vielleicht Jahrtausende, bevor man diese eleganten gekochten Teigwaren in Europa kannte, aß man sie bereits in China. Dort wurden sie auch erfunden. Dort kennt man auch noch heute ein uraltes Ver-



Vignetten von Charlotte Rigert

Fremde Kochtöpfe

fahren, Vermicelli – also Fadennudeln – ohne Maschine, rein handwerklich, herzustellen: Eine dicke Teigstange wird mit den Händen an beiden Enden erfaßt und sachte hin- und hergeschwungen, so daß sie sich dehnt. Die Überlänge wird dann, wie beim Aufrollen von Garn, um die Handgelenke geschlungen, und die immer vielfacher werdende Teigschnur wird solange weitergeschwungen, bis die einzelnen Bänder nur noch wie Fäden sind. Drei Jahre Lehrzeit braucht es, bis man diese Kunst beherrscht! Und man beherrschte sie in China schon zu einer Zeit, als die Römer noch ganz primitiv Gerstenbrei mit gekochtem Kohl aßen.

Diese chinesischen Nudelspeisen, die Augen und Gaumen gleichermaßen entzücken, kamen zu uns erst im achtten Jahrhundert durch das südrussische Volk der Chasaren, die damals zum Judentum übertraten und mit ihrer geistigen und vitalen Frische bei den Juden und Arabern eine regelrechte, neuzeitlich anmutende Renaissance und Reformation auslösten. Sie unterhielten auch Handelsbeziehungen zu ganz Asien, und von dort brachten sie – neben Schachspiel, indischen Märchen, der Null als Stellenwert und vielen bisher unbekannten Früchten und Gemüsen – eben auch die ganze Chinaspeisekarte mit, darunter die gekochten Teigwaren, die sie zunächst an ihre Glaubensgenossen weitergaben. Bis heute kennt die jüdische Küche eine Unzahl herrlicher Gerichte mit Nudelteig, gefülltem und ungefülltem. Warum aber haben diese Speisen sonst nur noch bei den Italienern und, nördlicher, bei den Böhmen Fuß gefaßt – und sonst nirgends? Warum haben die slawischen Völker, in deren Mitte die Juden Osteuropas Jahrhunderte lang hausten, nichts davon übernommen? Die Frage ist bis heute unbeantwortet.

Und warum haben diese gleichen Mittelmeervölker, die sich auch beim Mais und bei der Tomate (beides kam aus Amerika) und beim Reis (er kam aus Ostasien) Fremden gegenüber so

aufgeschlossen zeigten, sich nie mit der so leicht anbaubaren und wohlschmeckenden Kartoffel befreundet? Sollten im Süden klimatische Gründe gegen den vermehrten Anbau und folglich Konsum der Kartoffel sprechen? Das wäre eine Erklärung. Aber meines Wissens gedeiht die Kartoffel sogar in Nordafrika auf entsprechend leichten Böden ganz ausgezeichnet.

Rätsel über Rätsel. Manche davon werden sich durch eine exakte Küchengeschichte und Küchentopographie vielleicht mit der Zeit lösen lassen, und andere nicht. Die Gastronomie unserer fünf Erdteile quillt über von interessanten Problemen, die bis heute nicht ernsthaft in Angriff genommen worden sind, aus dem einfachen Grund, weil gute Köche nur selten zugleich Forscher sind, und weil die meisten Forscher vom Kochen wenig verstehen.



Im Rahmen unseres kleinen Essays können wir natürlich unmöglich auch nur einem kleinen Teil dieser Fragen exakt nachgehen. Wir können nur kreuz und quer die Welt durchsegeln und da und dort, wo es lohnt, einen Topfdeckel hochheben und ein paar Rezepte notieren, die garantiert nicht nur Sensationswert haben, sondern wert sind, unserm Küchenzettel eingefügt zu werden.

Beginnen wir mit einem Abstecher in den Balkan. Dort strömten kulinarische Einflüsse aus buchstäblich der ganzen Welt zusammen und wurden von einer kochbegabten Bevölkerung zu einer Synthese geschmiedet oder genauer: gebraten und gekocht, die sich auch im Ausland sehen, genauer:

schmecken lassen kann. Manche Balkanspezialitäten kennen wir auch bei uns schon seit einiger Zeit: gefüllte Tomaten und Peperoni (Pfefferfrüchte, Paprika) und die vielen kleinen Grillspeisen aus Fleisch wie Tschebabtschitschi (türkisch Kebab), Raschitschi, Schaschlik usw.

Viel zu wenig kennt man aber bei uns die trefflichen Balkansuppen, wie zum Beispiel

Avgolemono

Nach Belieben ein Suppenhuhn von drei Pfund oder entsprechendes Quantum billige Bestandteile vom Huhn (Hals, äußere Flügelstücke), ein Büschelchen Petersilie, ein Stück Selleriekolle, zwei zerschnittene Karotten, zwei ganze geschälte Zwiebeln, Salz, Pfeffer, eine Tasse roher Reis oder kleine, im Ofen getrocknete und nachher mit Knoblauch eingeriebene Scheibchen Weißbrot, vier ganze Eier, Saft von zwei Zitronen.

Das Huhn in einige Stücke zerlegen, mit gut zwei Liter Wasser bedecken, salzen, pfeffern, aufkochen, Flamme kleinstellen, den aufsteigenden Schaum wiederholt abschöpfen. Sobald kein Schaum mehr aufsteigt, die zerschnittenen Gemüse und die Kräuter hineingeben. Den Topf zu decken, etwa zwei Stunden sacht köcheln lassen: Das Fleisch muß so weich sein, daß es sich leicht vom Knochen löst.

Nun das Fleisch von den Knochen lösen, zerschneiden und nach Belieben in die Brühe zurückgeben oder warmstellen, damit man es nachher separat servieren kann.

In die Brühe kommt jetzt der rohe Reis. Er kocht eine Viertelstunde. Ganz zuletzt werden die Eier mit dem Zitronensaft gründlich zerschlagen und vorsichtig in die noch sehr heiße, aber ja nicht mehr kochende Suppe gemischt. Sofort auftischen.

Statt Reis kann man kleine im Ofen getrocknete Scheiben Weißbrot nehmen und gründlich mit Knoblauch einreiben. In jeden Suppenteller kommen zwei bis drei solche Scheibchen.

Man muß Knoblauchbrote nicht unbedingt nur als Suppeneinlage essen. Ein Pater von der Südgrenze Österreichs, wo die Küche bereits von Balkandüften üppig geschwängert ist, hat mir ein herrliches Rezept verraten:

Des Paters Knoblauchbrote

Pro Person je nach Appetit zwei bis vier Scheiben Graubrot, mehrere Knoblauchzehen, Schweineschmalz, Paprika.

Die Knoblauchzehen werden geschält und in der üblichen Weise mit ein wenig Salz zusammen mit dem hölzernen Stöbel oder mit der flachen Seite der Messerklinge durch festes Draufschlagen grob zerquetscht. Die Brote werden mit Schweineschmalz bestrichen, nicht zu sparsam mit dem zerdrückten Knoblauch belegt, in der Mitte mit einer Prise Paprika verziert, in eine flache Porzellan- oder Emailschüssel geordnet (die man nachher direkt auf den Tisch bringen und aus der man das zerflossene Schmalz auftunken kann), in den heißen Ofen geschoben und so lange gebacken, daß die Brote außen schon ein wenig knusprig, im Innern aber noch weich sind.

Dazu serviere ich russischen Tee, das heißt Schwarztee mit viel Zucker, mit Zitronenscheiben und ein wenig Rhum.

Ebenso leicht zuzubereiten ist eine jüdische, zwiebelreiche, sehr wohlschmeckende Vorspeise. Sie steht und fällt aber mit einer tüchtigen Portion Geflügelschmalz. Christen mögen es immerhin auch mit Schweineschmalz versuchen. (Den Juden ist Schweineres durch das mosaische Gesetz untersagt.)

Eierzwiebel, mit und ohne Leber

Pro Person ein bis zwei harte Eier, pro Ei ein knapper halber Eßlöffel Geflügelschmalz und ein drittel Eßlöffel feingehackte Zwiebel. Nach Belieben: In Geflügelfett gargedünstete feingehackte Geflügel- oder Kalbsleber (von den Fasersträngen befreit),

und in diesem Fall entsprechend mehr Fett und Zwiebel.

In einer kleineren Schüssel werden die Eier mit dem Schmalz, Salz und Pfeffer zuerst mit dem Messer, dann mit der Gabel zerhackt und grob zerdrückt. Die zerhackten Zwiebeln und (so man hat) Lebern beifügen. Weiter mit der Gabel zerdrücken, bis sich eine grobkörnige (aber auf keinen Fall ganz glatte) Masse ergibt.

Dazu Weißbrot, am besten Eierzopf servieren. Eventuell mit rohen Gurken- und Rettichscheiben garnieren. Nachher: Ein Gläschen Schnaps oder Tee mit Zitrone und Rhum.

Rücken wir zur Abwechslung unsern heimatlichen Gefilden näher. Zwei Käsespezialitäten, die sozusagen jedem schmecken:

Des Requisitenmeisters Käsepolster

Das Rezept hat mir der Requisitenmeister eines Stadttheaters verraten, der solche Brote befriedeten Schauspielern gern nach der Vorstellung vorsetzt.

Pro Person vier Scheiben Weißbrot, es kann auch das fade Kastenbrot sein, 70 bis 100 g geriebener Emmentaler oder Gruyère, ein halbes rohes Ei, einen halben Eßlöffel Mehl. Sollte die Käsestreiche Masse nicht weich und geschmeidig sein, einige Tropfen Milch beifügen.

Die Masse ruhen lassen, damit der Käse und das Mehl gut aufquillt. Dann die Brote dick mit der Masse bestreichen. In einer breiten Pfanne mindestens ein Centimeter tief geruchloses Öl gut heiß werden lassen, die Brote mit der gestrichenen Seite nach unten der Reihe nach hineingleiten lassen. In weniger als einer Minute sind sie auf der bestrichenen Seite hoch aufgeschwollen und goldbraun. Umdrehen, auch die Brotseite kurz im Öl bräunen. Auf heißer Platte sofort servieren.

Dazu gehört ein säuerlicher Salat aus Tomaten und Gurken oder ein Mischsalat aus roten Rüben, Kartof-

feln, Äpfeln, Zwiebeln, eventuell auch Heringsstückchen drin, mit Öl und Essig, mit verdünnter Mayonnaise oder mit Sauerrahm und einer Prise Zucker (das macht den Salat pikant!), Salz und Pfeffer angemacht. Zum Trinken: frischer Apfelsaft ab Presse oder ein leichter Weißwein.

Und nun die Balkanvariante aus Rumänien, die es aber ein wenig ähnlich auch in der Westschweiz gibt:

Rumänische Käseschnitzel

Pro Person 100 g fester Käse (etwa Emmentaler), und ein halbes Ei, Paniermehl, Öl zum Backen.

Für die Sauce: eine große grüne Paprikaschote (Peperone), eine Zwiebel, zwei Tassen Tomatensaft (oder mehrere frische geschälte und zerkleinerte Tomaten), eine halbe Tasse kleine feste Pilze, zwei Eßlöffel Öl, Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker.

Den Käse in Scheiben von eineinhalb cm Dicke schneiden und diese

im Flex-Sil
*dem einzigen Dampfkochtopf
 ohne Gummiring
 kocht man schneller, besser
 und gesünder*



Erhältlich in den Grossenbacher-Geschäften Basel, Petersgasse 4
 Zürich, Löwenstrasse 17
 in allen Filialen der Ostschweiz und
 in vielen guten Fachgeschäften. Wo,
 sagt die Grossenbacher Handels AG
 9008 St.Gallen, Rosenheimstr. 2/4
 Tel. 071/24 23 23

Fremde Kochtöpfe

in Vierecke von der Größe kleiner Steaks. In zerschlagenem Ei und Semmelbröseln wälzen, in breiter Pfanne im heißen Öl halbschwimmend goldbraun backen, was keine Minute dauert.

Die Sauce muß schon vorher bereit stehen: Die Paprikaschote von den scharfen Samen und Fruchtständen im Innern befreien, in Streifen schneiden, die Zwiebel grob hacken, beides zusammen in zwei Eßlöffel Öl fünf Minuten dünsten. Dann Pilze, Tomatensaft und Gewürze beifügen, durchmischen, Pfanne zudecken, noch fünf Minuten weiterköcheln. Sauce und Schnitzel werden getrennt aufgetischt.

Knuspriges Weißbrot dazu servieren und zum Trinken weißen oder roten Wein.

Die Haushalte mit einer Haushaltshilfe, welche obendrein bereit ist, am Sonntag zu kochen, sind heutzutage rar. Will die Hausfrau vom Sonntag noch etwas haben, dann bereitet sie das Mittagessen am besten am Vortag vor. Trefflich eignet sich dazu natürlich eine kalte Speise:

Kaltes Fleisch (oder Huhn) in Gelee

Ein Stück Rinds- oder Kalbsbrust, Knochen, Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer. Nach Belieben: ein Stück Knollensellerie und eine gelbe Rübe. Ebenfalls nach Belieben: Ein Eßlöffel Essig und eine Prise Zucker. Statt Schlachtfleisch kann man auch ein in Portionen zerteiltes Suppenhuhn nehmen. In diesem Fall braucht man natürlich keine Knochen beizugeben.

Das Fleisch, gut mit Wasser bedeckt, aufkochen, mehrmals abschäumen, Flamme kleinstellen, alle Gemüse und Gewürze hineingeben, Topf zudecken, weichkochen lassen. Gemüse nach Belieben nur als Gewürz behandeln und folglich nachher wegwerfen oder mit dem Fleisch zusammen auftischen. Die Gewürze (Knoblauch, Zwiebel) aus der Brühe entfernen, desgleichen die Knochen.

Das weich gewordene Fleisch in enge Schüssel mit nicht zu niederm Rand geben, die Brühe darüberschütten. Sie muß das Fleisch ganz überdecken (was herausragt, wird schwarz und unansehnlich). Hat man zuviel Brühe, muß man sie noch etwas einkochen. Die Speise kaltstellen und am andern Tag sehr kalt servieren. Die Brühe wird bis dann zu Gallerte erstarrt sein. Dicke Scheiben oder Stücke vom Fleisch mit der Gallerte zusammen servieren.

Als Beilage Mixed Pickles oder Salzgurken, Weißbrot dazu und zum Trinken etwas Heißes, etwa Tee mit Zitrone. Mit einem schönen Kompott und etwas Konfekt als Nachspeise ist das eine vollständige wohlgeschmeckende Mahlzeit.



Zum Wein geben wir meist die etwas langweiligen Kartoffel-Chips oder Salzstangen. In Vorderasien kennt man ein treffliches, leicht zu bereitendes, pikantes Weingebäck, das wieder einmal die bekömmliche Zwiebel enthält:

Zwiebelplätzchen mit Mohn

Ein Kilo Mehl, eine Tasse Öl, drei große, feinzerhackte Zwiebeln, drei Eßlöffel Mohnsamen (in der Bäckerei erhältlich), Salz, zwei bis drei Eier oder statt dessen entsprechend viel Wasser (Eier sind natürlich besser). Wenn Wasser, dann eine Prise Backpulver.

Aus allen Bestandteilen einen weichen Teig kneten, wenn nötig unter Beifügung von etwas weiterem Wasser, auf bemehltem Brett nicht zu dünn auswalten, mit bemehltem Teig-

rädchen Vierecke oder mit bemehltem Wasserglas runde Plätzchen ausstechen. Auf gut gefettetes Backblech legen. Die Plätzchen mit der Gabel mehrfach durchstechen. In etwa einer halben Stunde goldbraun backen und zum Wein servieren.

Und zum Abschluß etwas Süßes, das ganz haremstädtig duftet:

Slatko aus duftenden Blüten

200 g Blüten von duftenden Veilchen oder von Akazien (natürlich ohne die Stiele), 1 kg Zucker, ein Teelöffel Weinsteinsäure (in der Drogerie erhältlich), zwei Tassen Wasser.

Aus dem Zucker und dem Wasser einen Sirup kochen, das heißt, der Zucker muß sich restlos aufgelöst haben. Die Blüten hineinstreuen. Weiterkochen, bis ein Tropfen der Konfitüre auf einem Tellerchen nicht mehr zerläuft. Erst jetzt die Weinsteinsäure beifügen. Sie verhindert bei sehr süßen Konfitüren das „kandieren“. Aufwallen lassen, abkühlen, in trockene saubere Gefäße einfüllen.

Prinzipiell kann man nach dieser Methode aus allen duftenden giftfreien Blüten Konfitüre kochen – vorausgesetzt, die Blütenblätter sind nicht so ledrig wie die unserer modernen Gartenrosen. Von den Rosen kommt daher nur die altmodische Zentifolie oder die Heckenrose in Frage.

Solche Konfitüre ißt man natürlich nicht zum prosaischen Butterbrot, sondern man serviert sie, auf osmanische Art, in einem Silberlöffelchen auf einem Glastellerchen und stellt ein Glas eiskaltes Wasser daneben. Mit dieser kleinen Erfrischung begrüßt man in allen türkischen (und ehemals türkischen) Gebieten im Sommer jeden eintrtenden Gast.

Solche Konfitüre schmeckt aber auch sehr gut als Bestandteil eines rasch bereiteten Luxusdesserts: Ein Tellerchen steifer Schlagrahm, nur schwach gesüßt, mit einem Löffelchen voll solcher Blütenkonfitüre beträufeln. Dazu gehört starker, schwarzer Kaffee in kleinen Täßchen.