**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel

**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber

**Band:** 44 (1968-1969)

**Heft:** 4

**Artikel:** Was kocht man im Schlaraffenland? : Eine Auseinandersetzung mit dem heutigen Nahrungsmittelangebot

**Autor:** Roos-Glauser, Heidi

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-1079025

**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**

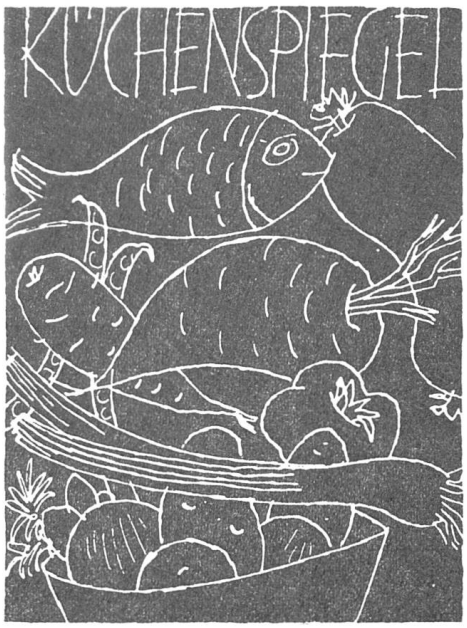
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media 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**

# Was kocht man im Schlaraffenland?

Eine Auseinandersetzung mit dem heutigen Nahrungsmittelangebot




*Von Heidi Roos-Glauser*

*Hört zu, ich will euch von einem guten Lande sagen, dahin würde mancher auswandern, wenn er wüßte, wo es läge. Diese schöne Gegend heißt Schlaraffenland. Da sind die Häuser gedeckt mit Eierfladen, die Türen und Wände sind von Lebkuchen und die Balken von Schweinebraten. Um jedes Haus steht ein Zaun, der ist von Bratwürsten geflochten, die sind teils auf dem Rost gebraten, teils frisch gesotten, je nachdem sie einer so oder so gern ißt. Auf den Birken und Weiden, da wachsen die Wecken frisch gebacken, und unter den Bäumen fließen Milchbäche. In diese fallen die Wecken hinein und weichen sich selbst ein für die Leute, die sie gern einbrocken. Das könnt ihr glauben, daß die Vögel dort gebraten in der Luft herumfliegen, Gänse und Hühner ... Um das ganze Land herum ist aber eine berghohe Mauer von Reisbrei. Wer hinein will oder heraus, muß sich da erst überzwerch durchessen.* *Nach Ludwig Bechstein*

Es ist mir klar, daß – trotz Milchströmen und Butterberg – jeglicher Vergleich zwischen unseren Verhältnissen und den schlaraffenländischen hinkt. Noch immer müssen wir – und das ist ein fühlbarer Unterschied! – uns mit Arbeit verdienen, was man sich in jenem Fabelreich einfach vom Hausdach bricht. Und doch: wenn bei uns das Federvieh nicht gebraten durch die Luft fliegt, liegt es nicht appetitlich und knusprig grilliert zu Hauf in der nächsten Metzgerei? Desgleichen die Fische: sind sie nicht sauber filetiert, entgrätet und paniert oder auch gleich schon in schmackhaftem Teig gebacken zu haben? Und überhaupt, grenzt es nicht ans Phantastische, was wir alles fixfertig zubereitet oder doch weitgehend vorgekocht im Korb nach Hause tragen können? Suppe oder Salat, Gemüse oder Kartoffeln, Fleisch oder Mehlspeisen, Crèmen oder Köpfchen, schließlich ganze Menus brauchen wir nur noch auszupacken und höchstenfalls aufzuwärmen. Hinzu kommt, daß unser Speisezettel längst nicht mehr von der Saison diktiert wird; wir essen Erdbeeren, wenn es draußen schneit, und beißen in Äpfel, wenn die Apfelbäume in Blust stehen. Spezialitäten aus aller Herren Ländern nehmen wir, so es uns gelüstet und das Budget dazu ausreicht, aus der Büchse oder aus der Tiefkühltruhe: Die Zutaten zu einer Bouillabaisse zum Beispiel oder auch eine vorgebackene napolitanische Pizza, ein chinesisches Bami (ein Nudelgericht) mit allem, was dazugehört oder eine australische Känguruhschwanzsuppe.

Gerade angesichts dieses ständig sich mehrenden Angebotes von Herrlichkeiten aus allen Ländern und Jahreszeiten einerseits und von Fertigprodukten andrerseits will uns manchmal ein ungutes Gefühl beschleichen. So unrecht hatte meine Nachbarin nicht, die da neulich seufzte: «Heute weiß man oft kaum mehr, was man seinen Gästen auftischen soll. Jedermann bekommt mit Leichtigkeit, worauf er Lust hat. Was kann man da noch Besonderes bieten?» Mir schien, in dieser Bemerkung schwinge etwas von jenem von Übelkeit nicht weit entfernten Gefühl mit, das mich als Kind jeweils befiel, wenn ich mir vorstellte, wie ich mich durch diese Reisbreimauer ins Schlaraffenland hineinessen müßte: ein Gefühl der Übersättigung, des Zuviel.

Je mehr wir einfach blindlings draufloskaufen und -kochen, um so mehr läuft unsere Küche Gefahr, ihr persönliches Gesicht zu verlieren – und wir die Freude am Kochen. Ich glaube, wir sollten uns deshalb von Zeit zu Zeit wieder überlegen, worauf es uns eigentlich ankommt, und uns ganz bewußt auf eine bestimmte Auswahl von Produkten beschränken, auf die Auswahl, die wir für uns persönlich für richtig halten. Wir werden dabei stets neu entscheiden müssen, was wir in die Liste unserer Alltagsmenus aufnehmen wollen und was den festlicheren Gelegenheiten reserviert bleiben soll oder wann wir etwas selber machen und wann wir zum Fertigprodukt greifen wollen.

### Wiederentdeckte Jahreszeiten

Mein liebstes Winterdessert war früher eine Himbeerrahmcrème, bestehend aus geschlagenem Rahm und konservierten Himbeeren. Himbeeren im Winter – vor zehn Jahren noch war das eine kleine Sensation: Himbeeren, die fast wie frische schmeckten. Das Sensationelle an dieser Sache ist, seit die Tiefkühltruhe in so manchen Haushalt eingezogen ist, längst verschwunden. Mir aber ist allmählich aufgedämmert, welch eine Differenzierung das Wörtlein «fast» enthält. Gewiß, sie schmecken gut, die konservierten; aber es ist nun einmal nicht dasselbe, ob ich sie in kompottähnlichem Zustand im Schälchen habe oder frisch, jede Beere prall und saftig.

Am Beispiel der Himbeeren ist mir klar geworden, wieviel wir verlieren, wenn wir allezeit alles haben wollen. Ich habe deshalb ganz bewußt begonnen, meine Küche – für die eigene Familie und für Gäste – wieder stärker auf die Produkte der Saison auszurichten. Die Abwechslung, die der Speisezettel dadurch automatisch erhält, schließt zum vornherein aus, daß man einer Sache überdrüssig wird, und doch hat man eine ungefähre Linie. So gibt es denn Himbeeren zur Himbeerzeit, dann aber ausgiebig. Lieber spare ich am übrigen Essen, als daß ich während dieser kurzen Zeit unseren Beerenkonsum einschränke.

### Primeurs

Wie mit den Himbeeren halte ich es mit den anderen Früchten und dem Gemüse. Gerade unter den Gemüsen gibt es eine Delikatesse, die sich weder künstlich erhalten noch herstellen läßt: die Primeurs, die Erstlinge,

*Schlaraffenland*

auf Zürichdeutsch «Hüürepaiss». Der Geschmack der ersten zarten Kohlräbchen und Karöttchen oder der frühen feinen Bohnen überrascht mich jedes Jahr wieder neu. Und wissen Sie noch, wie die gartenfrischen Erbsen schmecken, die Sie selbst aus den Schoten lösen? Oder geht es Ihnen wie mir: ich habe die Feinheit und Kleinheit der Büchsen-Erbschen stets so bestaunt, daß ich darüber ganz vergaß, daß es zu Zeiten ja auch frische Erbsen gibt!

Die Primeurs kommen am besten zur Geltung, wenn wir sie ohne großen Schnickschnack zubereiten. Die ersten Kartoffeln zum Beispiel werden bei uns nur geschwellt gegessen oder dann geschabt, im Salzwasser gekocht und in flüssiger Butter gewendet. So zubereitet sind sie köstlich, wie nie mehr später. Alle andern Kartoffelgerichte, Pommes frites, Kartoffelstock, Aufläufe aller Art gibt es dann im Herbst oder Winter wieder. Denn auch der Winter hat seine kulinarischen Möglichkeiten, mit seinem Sauerkraut, mit den Käse- und Eierspeisen, dem Mais und den Hülsenfrüchten, den Äpfeln, Mandarinen und Orangen. Oder, um bei den Kartoffeln zu bleiben: nur im Winter gibt es bei uns die Kartoffelsuppe, die mit einem Salatteller zusammen ein vollständiges Mittagessen ausmacht.

*Berner Kartoffelsuppe*

Zutaten: 1,5 kg Kartoffeln, 1 Lauch, 1 Sellerie, 1 kleiner Kohl, 2 bis 3 Rüebli, zirka 3 l Wasser, 1 große Zwiebel, 1 Eßlöffel Fett oder Butter, Salz, Pfeffer, 2 Bouillonwürfel, 1 Eßlöffel gedörrter Majoran, 50 bis 100 g Emmentaler.

Kartoffeln und Gemüse werden gerüstet, die Kartoffeln geviertelt, alles zusammen wird mit Wasser bedeckt aufgesetzt, gargekocht und (ausgenommen Kohl und Lauch) durchs Passevite in eine zweite Pfanne gestrichen, in der man zuvor die feingehackte Zwiebel im Fett goldgelb gedünstet hat. (Nicht den Mixer verwenden, die Masse wird sonst allzu fein.) Ich gieße soviel Wasser zu, bis die Suppe die richtige Dicke hat, würze mit Salz und Pfeffer, gebe die Bouillonwürfel dazu und zerreibe den gedörrten Majoran darein. Je länger die Suppe nun köchelt – eine halbe Stunde ist das Minimum –, um so besser wird sie. Ich bereite immer ein Quantum zu, das für zwei- bis dreimal reicht. Den Käse hoble ich mit dem Rüstmesserchen in Scheibchen, und jedes darf am Tisch nach Belieben davon in seinen Suppenteller streuen; der Käse soll Fäden ziehen, und man darf nicht knausern damit, er gehört zu dieser schmackhaftesten aller Wintersuppen.

Das Rezept ist alt und denkbar einfach, und doch habe ich es noch in keinem Kochbuch gefunden: die meisten Kochbücher binden die Kartoffelsuppe mit Mehl, und dann schmeckt sie anders.

Man verstehe nun aber meine Hymne auf die Saison-Produkte nicht falsch. Ich will damit keineswegs sagen, hie und da ein bißchen Extravaganz schade unserer Küche. Warum nicht jetzt im Januar einen buntgemischten Salat mit frühlingshafter Kresse und mit ebenso faden wie teuren, dafür schön roten Tomaten auftischen? Warum nicht eine geheimnisvoll duftende exotische Frucht? Ausgefallenheit bleibt jedoch nur solange ausgefallen, als sie aus dem Rahmen des Üblichen fällt – und nicht Gewohnheit wird! Es gilt, sie weise zu dosieren.

**Fertiggerichte: ja oder nein?**

Es gibt kaum eine Frage, bei der sich hausfrauliche Gemüter dermaßen ereifern, wie darüber, ob man ein pfannen- oder tischfertiges Produkt brauchen dürfe oder nicht. Ich kenne beide Extreme: die Hausfrau, die so wenig als möglich mehr selbst kocht, und die andere, die alle derartigen Produkte in Bausch und Bogen verdammt. Mir scheint die Frage nur vom Einzelfall her lösbar. Warum soll eine Hausfrau, die berufstätig oder sonst stark beansprucht ist oder die nicht gerne kocht, diese Produkte nicht brauchen dürfen – vorausgesetzt natürlich, daß sie gleichwohl die Richtlinien einer gesunden Ernährungsweise einzuhalten vermag und ihr Budget nicht überlastet? Und warum soll die andere, der es nun einmal Spaß macht, von der Suppe bis zur Torte alles selbst zuzubereiten, dies nicht tun – solange sie sich nicht über die Arbeit beklagt?

Natürlich gibt es, wie überall, auch hier einen Mittelweg. Ich kann sehr wohl das eine tun und das andere nicht lassen. Das eine Mal liegt mir daran, mein eigenes Rezept auszuführen, ich habe Zeit und Lust zu kochen und ich möchte, daß das Gericht genauso schmeckt, wie es mein Rezept verspricht. Das gleiche Gericht nehme ich ein anderes Mal aus der Folie oder aus dem Paket, weil mir diesmal die Zeitersparnis wichtig ist. So werde ich Zeit, Geld, das zu erwartende Resultat und meine eigene Kochlust immer wieder neu gegeneinander abwägen müssen.

Wie oft war ich schon froh über die Beutelsuppen. Wenn sich fünf vor zwölf ein Gast anmeldet, kann ich mit einer Beutelsuppe die Mahlzeit so strecken, daß sie für alle ausreicht. Und wenn ich viel Arbeit habe und es eilt, habe ich in kurzer Zeit einen nahrhaften Suppenzmittag auf dem Tisch. Die Beutelsuppen hindern mich jedoch nicht daran, von Zeit zu Zeit selber eine Suppe zu kochen, eben zum Beispiel die besagte Kartoffelsuppe, die es in dieser Art nicht zu kaufen gibt.

Wieviele Hausfrauen stellen wohl heute ihren Kuchenteig noch selber her? – Als ich einmal im ganzen Dorf keinen auftreiben konnte, vom geplanten Kuchen aber nicht absehen wollte, sah ich mich gezwungen, selber einen zusammenzukneten. Der Kuchen schmeckte ganz anders als sonst, und ich werde sicher wieder einmal selber einen Teig zubereiten, jedoch im Ausnahmefall, für einen Besuch zum Beispiel. An einem gewöhnlichen arbeitsreichen Werktag finde ich es praktisch, den fertigen Teig nur noch auswallen zu müssen.

Ich glaube übrigens, wir sollten mit den Fertigprodukten etwas häufiger experimentieren. Vielen kann man durch entsprechendes Würzen und Verfeinern und durch ein wenig mehr als nur gerade den minimal erforderlichen Zeitaufwand leicht eine zusätzliche persönliche Note geben. Ich denke da etwa an ein Maisgericht:

*Mais in der Form*

Zutaten: 1 Paket Schnellmais, Wasser nach Angabe, 100 g Butter, je 100 g Schinken und Speck.

Der Mais wird nach Vorschrift zubereitet (als Polenta, nicht als Brei), mit zwei Dritteln der Butter vermengt und in eine gebutterte Auflaufform eingefüllt. Der Schinken wird in Streifchen, der Speck in Würfelchen geschnitten, beides zusammen wird in der Bratpfanne in wenig Butter hellbraun geröstet und hierauf über den Mais gestreut. Die restliche Butter verteile ich in Flöckchen über das Gericht, dann kommt die Form für fünfzehn bis zwanzig Minuten in den heißen Ofen. Mit Salat und geschälten Tomaten aus der Büchse ein einfaches, aber schmackhaftes Gericht.

Wenn die Zeit keine Rolle spielt, verwende ich statt Schnellmais 300 Gramm groben gelben Mais, 100 Gramm feinen weißen Mais (eventuell Grieß) und 100 Gramm Vollmehl; die drei Sorten werden in einer Schüssel gut miteinander vermengt. Ich lasse einen Liter Wasser und einen halben Liter Milch mit drei Aromat-Würfeln und einem Teelöffel Salz aufkochen, rühre die Mais-Mischung unter kräftigem Schwingen in die kochende Flüssigkeit ein und lasse alles zugedeckt unter gelegentlichem Umrühren ungefähr eine halbe Stunde ziehen. Dann fahre ich gleich weiter wie oben beschrieben.

**«Cuccina casalinga»**

heißt es in Italien auf den Aushängeschildern jener Restaurants-Besitzer, die betonen wollen, daß man bei ihnen gut – so gut, bekömmlich und gepflegt wie zu Hause – ißt. Wir dagegen versuchen oft, unseren Gästen ein Essen zu bieten, wie sie es im Restaurant erhielten. Und die vielen exotischen Zutaten, die heute auch die Hausfrau leicht kaufen kann, während dies früher vielleicht nur einem Wirt auf irgendwelchen geheimen Wegen gelang, verlocken noch mehr zum bloßen Nachahmen.

Ich finde, es gibt Dinge, die man nur im Restaurant essen sollte. Ich denke da an meine Erfahrung mit den Forellen. Jedesmal, wenn von «Forelle blau» die Rede ist, denke ich sogleich an ein kleines Terrassenrestaurant hoch oben in einem Tessiner Tal, gleich neben einer Brücke an einem rauschenden Bach: dort habe ich «die» Forelle meines Lebens gegessen. – «Forellen!» frohlockte ich, als ich eine Menge dieser Fische stocksteifgefroren und hygienisch verpackt in der Tiefkühltruhe des Supermarktes entdeckte. Ich kaufte sofort und sott sie getreu nach Anweisung. Was herauskam, war wohl ein Fisch und kein schlechter – aber nicht «die» Forelle!

Ich glaube, selbst die kochbegabteste Hausfrau hat ihre schwache Stelle: es gibt Dinge, die einem bei allem guten Willen einfach nie so gelingen, wie man es gerne hätte. Mich zum Beispiel dünken die Poulets, die sich in einem Grill am Spieß gedreht haben, viel besser als die, die ich in meinem Backofen brate. Es ist wohl möglich, daß das nicht am Backofen, sondern an mir liegt. Da Poulet jedoch relativ billig ist und ich nicht darauf verzichten möchte, gibt es bei uns manchmal

*Huhn im Topf*

Zutaten: 1 kg Pouletstücke, Salz, Pfeffer, Streuwürze, 1 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Öl, eine Knoblauchzehe, eine kleine Zwiebel, ein Glas Weißwein, 3 bis 4 dl Bouillon, eine Büchse geschälte Tomaten, eine Handvoll gefüllte Oliven, eine Handvoll Mandeln.

Die Pouletstücke werden mit wenig Salz eingerieben, gewürzt und mit Mehl bestreut. In einer Kasserolle, in der ich das Gericht dann gleich servieren kann, lasse ich das Öl heiß werden, brate die Pouletstücke ringsum schön an, dünste die feingehackte Zwiebel und die Knoblauchzehe kurz mit, lösche mit Wein und Bouillon ab, gebe die Tomaten bei und lasse das Ganze eine halbe bis dreiviertel Stunden leise köcheln. Die Oliven schneide ich in Scheibchen, die Mandeln werden geschält, in Stifte geschnitten und im Ofen braungeröstet. Die Oliven streue ich fünf Minuten, die Mandelstifte unmittelbar vor dem Auftragen über das Huhn. Zu Geschwellten oder sorgfältig zubereiteten Salzkartoffeln serviert, ergibt das eine Mahlzeit, die man sehr wohl auch Gästen auftragen darf.

Gerade was die Gäste betrifft, so geht eine Hausfrau sicher nie fehl, wenn sie sich auf die altbewährten Rezepte ihrer eigenen Sammlung verläßt. Das ist übrigens eine Begleiterscheinung der Fertiggerichte: ihretwegen sind unsere eigenen Rezepte aufgewertet worden. Ein Produkt, das sich gut verkaufen soll, muß ja auf einen möglichst breiten, möglichst durchschnittlichen Geschmack angelegt sein. Unsere eigenen Rezepte dagegen, die wir von Verwandten und Bekannten übernommen und immer wieder ausprobiert haben, besitzen einen ganz anderen, eigenen Reiz. Nicht umsonst haben all die Großmutter- und Urgroßmutterrezepte eine solche Renaissance erlebt. Sie haben dieses Persönliche in hohem Maß.

Jenen Gerichten, die wir immer wieder kochten, haben wir vielleicht längst einen persönlichen Charakter gegeben, ohne daß uns das selbst bewußt ist. Denn die Erfahrungen, die wir mit einem Rezept gemacht haben, kommen diesem schließlich zugute. Wir und nur wir wissen, warum wir es genau so und nicht anders zubereiten wollen und müssen. Und wenn wir ein Rezept richtig «im Griff» haben, dann besitzt es meist auch jenes gewisse Etwas, das dann unseren Gästen das Gefühl gibt, wir hätten extra für sie so gut gekocht. – Ein Rezept, an dem ich einige Male herumpröbelte, bis es so war, wie ich es haben wollte, ist dasjenige für

*Schlaraffenland*

*Burgunderfleisch*

Zutaten: 750 g gut gelagertes Rindsragout, 2 Eßlöffel Öl, Salz, Pfeffer, Paprika, 1 Eßlöffel geröstetes Mehl, 1 Flasche Burgunderwein, 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Gewürznelken, 1 Weggli, etwas Butter, 1 Tasse Speckwürfelchen, 1 Tasse Silberzwiebelchen.

Das Fleisch wird im heißen Öl angebraten, gewürzt, mit Mehl bestreut, das Mehl noch kurz mitgeröstet, dann wird mit einem halben Liter Wein abgelöscht. Knoblauchzehen und Zwiebeln, die eine davon mit Lorbeerblatt und Gewürznelken besteckt, kommen hinzu. Auf kleinem Feuer läßt man das Gericht etwa zwei Stunden köcheln. Je nach der Dicke der Sauce wird mit dem restlichen Wein verdünnt. Man mischt die Silberzwiebelchen darunter und läßt eine weitere Viertelstunde köcheln. Inzwischen schneidet man das Weggli in Würfel, röstet diese in etwas Butter goldgelb, ebenso brät man die Speckwürfelchen separat braun, dann mengt man beides unter das Fleisch und richtet an.

Ich glaube, wenn wir uns nur richtig getrauen, so zu kochen, wie wir es für uns für am besten halten, und wenn wir bereit sind, ein wenig Arbeit und sehr viel Sorgfalt zu investieren, dann können wir selbst dem verwöhntesten Gast auch heute noch etwas bieten. Und je verwöhnter ein Gast ist, je häufiger er auswärts ißt, je mehr ihm die Neuheiten und Neuerfindungen auf dem Lebensmittelmarkt bekannt sind, umso mehr wird er schätzen, was heute vielfach gar nicht so leicht zu beschaffen ist: etwas ganz Einfaches.

**Einfachheit besticht**

Ich weiß von einer Hausfrau, die Gäste erwartete, welche alle sehr begütert und in kulinarischer Hinsicht mehr als nur verwöhnt waren. Sie zerbrach sich den Kopf, was sie ihnen aufstellen könnte und fand eine recht einfache Lösung. Sie bestellte in St. Gallen eine echte St. Galler-Bratwurst an einem Stück als Riesenspirale, servierte Knöpfli dazu und zum Dessert zuerst Hobelkäse mit Birnen und dann eine ebenfalls aus dem Ursprungsland stammende Glarner Pastete. Die Gäste waren begeistert.

Je einfacher und unverfälschter ein Gericht ist, umso mehr überzeugt es. – In unserer Umgebung wird jedes Jahr mindestens einmal im Jahr irgendwo ein Bazar abgehalten. Und immer ist es das Gleiche, um das sich die Käufer reißen und das zuerst weg ist: das Bauernbrot. Ich habe schon erlebt, wie Bauernbrote für einen guten Zweck versteigert wurden: unter zwanzig Franken ging keines weg! Brot – wir haben weiß ich wieviele Sorten zur Verfügung, in allen Formen und Verpackungen, aber um richtig gutes Brot zu bekommen, müssen wir oft einen langen Weg auf uns nehmen, einen so langen, daß es uns zu mühsam wäre, ihn täglich zurückzulegen; für Gäste aber, von denen wir wissen, daß sie es zu schätzen wissen, ist uns dieser Weg nicht zu lang.

Überhaupt ist dies etwas, was wir Hausfrauen dem Restaurant voraus haben: die Karte im Restaurant muß möglichst allen etwas bieten, wir können auf die Liebhabereien unserer Gäste, auf ihren Geschmack, soweit er uns bekannt ist, ein wenig eingehen. Jenen Bekannten, die nach dem Nachtessen zu einem Glas Wein kommen und von denen ich weiß, daß sie keine besondere Vorliebe für Süßes hegen, werde ich bestimmt keinen Kuchen aufstellen. Oder dann einen

*Kümmelkuchen*

Zutaten: 1 Blätterteig, etwas Mehl zum Auswallen, 1 bis 2 Eigelb, wenig Salz, 2 Eßlöffel Kümmel, 20 g Butter.

Der Blätterteig wird halbiert, jede Hälfte auf Kuchenblechformat und etwa einen Millimeter Dicke ausgewallt. Das Teigrechteck wird auf das Blech gelegt und mit einer Gabel dicht bestochen. Die Stiche sollen eng nebeneinander liegen, damit die Luft gut entweichen kann. Dann bestreiche ich den Teig mit Eigelb, streue eine Prise Salz und den Kümmel darüber und schiebe das Blech in den gut vorgeheizten Backofen. Nach acht bis zehn Minuten, gerade bevor die Oberfläche hellbraun zu werden beginnt, verteile ich im Abstand von ungefähr zehn Zentimetern Butterflöckchen über den ganzen Teig und backe ihn dann in weiteren drei bis fünf Minuten hellbraun. Er wird sofort in Rechtecke zerschnitten, die einzelnen Rechtecke werden aufgerollt und so heiß als möglich serviert.

Bei allem Eingehen auf die Eigenheiten unserer Gäste sollen wir aber uns selbst nicht allzu sehr zurückstellen. Kochen wir ruhig etwas, das auch wir gern essen, und etwas, von dem wir wissen, daß wir es gut kochen. Denn was man gut kann, das macht man meist gern. Wenn wir uns bereits beim Anblick der Zutaten auf das Gericht freuen, wenn uns das Wasser im Munde zusammenläuft, sobald der Pfanne die ersten Düfte entsteigen, und wenn wir mit Genuß kosten, was wir zusammenmischen – dann wird uns das Essen nicht mißlingen. Wie eh und je gilt die Erkenntnis – sie ist so alt und so banal, daß ich mich fast scheue, sie zu zitieren –: daß man jedem Essen die Freude und die Liebe zur Sache anmerkt, die dahinterstecken.

Wir suchen

**DAME**

(Ihr Alter spielt keine Rolle)

die gerne schreibt und fabuliert,
die ungern sich an Bürostunden hält,
der es Spass macht, Leute zu interviewen — frühmorgens oder abends,
dann wenn es eben geht,
und die gerne über Erlebtes in Hauszeitung und Informations-Briefen darüber berichtet.

Haben Sie Interesse?
Schreiben Sie mir

Stefan Jaggi, Leiter des Mövenpick Marketing Departementes,
Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil

MÖVENPICK