

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 47 (1971-1972)  
**Heft:** 7

**Artikel:** Wenn Männer in der Küche stehen  
**Autor:** Gruber-Jucker, Lisa  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1080022>

### **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:** 02.04.2026

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

# Wenn Männer in der Küche stehen

Von Lisa Gruber-Jucker

«Wie in aller Welt kommst ausgerechnet du zum Thema Hobbyköche? Bei deinem Mann holst du jedenfalls keine Inspirationen; den habe ich ja überhaupt noch nie in der Küche gesehen, seit du eine Abwaschmaschine hast!»

Eben, das ist es ja. Eigentlich gehöre ich zwar nicht zu den Frauen, denen immer genau das gefällt, was die anderen haben; aber in dieser Beziehung ist die Freundin doch zu beneiden. Sonntag ist für sie tatsächlich Feiertag, denn draussen in der Küche hantiert der Eheliebste fröhlich pfeifend am Herd und sorgt freiwillig, ja mit echter Begeisterung für ein Nachtessen, das sich sogar vor Gästen sehen lassen darf. Kleine Handlangerdienste nimmt er zwar gern in Anspruch, aber verantwortlich fürs Gelingen des Mahles zeichnet er, der Hausherr! Als wahrer Amateur geht er unbekümmerter und mit mehr Phantasie ans Werk, als wir Alltagsköchinnen für gewöhnlich aufbringen, und so entstehen oft ganz bemerkenswerte Kreationen. Da ich selber gern in meiner Küche experimentiere, gilt mein Interesse eben auch dem Tun dieser kochenden Männer. Sie treten ja immer häufiger in Erscheinung und widerlegen endlich die landläufige Meinung, Kochen sei reine Frauensache. Schliesslich gibt es auch Frauen, die zum Vergnügen Fussball spielen...

Die Hobbyköche, die ich kenne, sind echte Männer, zugriffig und nicht zimperlich. Grosszügig hantieren sie mit allen möglichen Requisiten und bringen es fertig, für ein Tellergericht zwei Drittel des gesamten Kücheninventars auffahren zu lassen. Wie das Zeug post festum wieder verschwindet, interessiert sie oft bedeutend weniger. Ein Blick hinter die Kulissen ist in solchen Momenten dazu an-

getan, mich mit der mangelnden Kochbegeisterung meines Gatten auszusöhnen!

Mutig wagen Hobbyköche sich an Kombinationen, die uns brave Kochschul-Absolventinnen schaudern machen — wer von uns käme schon auf die Idee, frische Erdbeeren mit Pernod und schwarzem Pfeffer zu würzen? Wenn auch nicht immer gar so ausgefallen, pikant sind männliche Kreationen auf jeden Fall und schmecken zuweilen recht herzhaft nach Knoblauch. Orientalisches findet grossen Anklang; vielleicht, weil sich etwas Danebengeratenes mit einer Büchse Ananas und recht viel Curry flugs «à l'Indienne» umfrieren lässt?

Billig ist diese Kocherei in der Regel auch nicht. Wo wir Hausfrauen als Füllung Kalbsbrät verwenden, ist Gänseleber gefragt. Und «Wein muss hinein!» postuliert H. U. Christen schon im Titel seines ansprechenden Buches (im Müller Verlag erschienen). Ein Junggeselle, der sich's leisten kann, serviert gelegentlich als Vorspeise Trüffeln in Champagner! Allgemein verbreitet ist die Vorliebe für dicke, saftige Fleischstücke, nach der Devise «die Müh' ist klein, der Spass ist gross». Mit einer raffinierten Sauce oder exquisiten Buttermischung dazu schafft man sich schnell ein Renommee. Für den nötigen Finanzausgleich sorgt Ende Monat mit ein paar Sparmenüs dann wieder die Hausfrau!

Gerichte, die lange Rüstarbeit erfordern, können Sie von einem einzelnen Hobbykoch kaum erwarten — solche Menüs entstehen höchstens im Kreise Gleichgesinnter, an den herrlichen Abenden, wo die fleissige Männerwelt vom Orden des «Canard Truffé», der «Truite Farciée» oder wie der exklusive Club auch heissen mag, hinter verschlos-

senen Türen und fern aller Kalorien Sorgen kocht und schlemmt...

Doch bleiben wir bei den Talenten, die ich in meinem eigenen Bekanntenkreis entdeckt habe! Sie stammen aus allen möglichen Berufen und kochen unter den verschiedensten Voraussetzungen viel Schmackhaftes und Nachahmenswertes.

Mit den einfachsten Mitteln arbeitet der junge Medizinstudent in seiner Bude. Mit einem Zweiloch-Rechaud und knapp fünf Franken pro Mahlzeit gibt's keine Extravaganzen, dafür aber Spaghetti, die schmecken wie aus einem kleinen Beizli in der Romagna!

## Spaghetti carbonara

Dazu brauchen wir eine Platte Spaghetti, natürlich sorgfältig «al dente» gekocht, und für die Sauce 80 bis 100 g gesalzene Butter, 1 gehackte Zwiebel, 2 bis 3 Knoblauchzehen, 200 g mageren Schinken (mehr ist nicht verboten!), 1 kleine Büchse Ratatouille, Pfeffer, Oregano, Muskatnuss, 2 dl Rahm, 2 Eigelb, 1 Büschel Peterli.

In einem Bratpfännchen schmelzen wir die Butter, lassen darin Zwiebel, Knoblauch und den Schinken anziehen, den wir in lange, feine Streifen geschnitten haben. Nach ein paar Minuten geben wir das Gemüse aus der Büchse hinzu und schmecken ab mit Pfeffer, Oregano und Muskatnuss. Mit dem Rahm kurz aufkochen, dann weg vom Feuer und mit dem gut verklopften Eigelb binden. Nochmals erwärmen und über die Spaghetti damit, bevor es um die Eigelb geschehen ist! Zum Schluss kommt reichlich Peterli darüber.

Ein anderer Spaghetti-Fan, seines Zeichens Werbefachmann im besten Alter und mit gemütlichem

Embonpoint, schwört, dass er sich auf

### Spaghetti Michelangelo

ebenso gut verstehe wie ein bekanntes Hotel am Bodensee. Selbstverständlich geht es dabei bereits etwas aufwendiger zu. An unsere Spaghetti kommt diesmal folgende Sauce: 1 Esslöffel Olivenöl, 2 mittlere Zwiebeln, je  $\frac{1}{2}$  Pfund grob geschnetztes Kalb- und Rindfleisch, 1 gestrichener Esslöffel Mehl, etwa 1 dl Bouillon, 2 bis 3 Knoblauchzehen, 5 bis 6 frische Tomaten, eventuell 1 grüne Peperoni, 1 kleines Büchli Sardellen, 1 Esslöffel Kapern, Gewürzkräuter wie Salbei, Basilikum, Rosmarin, Oregano, Pfeffer, etwa 2 dl Rotwein.

Im Olivenöl lässt man die feingehackten Zwiebeln golden werden, gibt das Fleisch hinein und brät bei guter Hitze kräftig an. Mit Mehl bestäuben und mit Bouillon ablöschen, darauf die feingehackten oder ausgepressten Knoblauchzehen, die geschälten und zerkleinerten Tomaten und in Streifen geschnittenen Peperoni beifügen, Sardellen und Kapern etwas zerdrücken, bevor man sie in die Sauce gibt. Das Ganze nun bei kleinem Feuer mindestens eine halbe Stunde köcheln lassen. Zum Schluss die frischen Kräuter dran und ein paar Umdrehungen schwarzen Pfeffer; die verdampfte Flüssigkeit mit dem Rotwein auffüllen, aber so, dass die Sauce nicht zu «laufen» beginnt, sondern schön sämig bleibt.

(Ob Michelangelo dazu wohl eine Flasche Chianti trank?)

Stellen Sie sich vor, Sie hätten erst kürzlich ein ganzes Kalbsviertel in Ihrer Tiefkühltruhe eingelagert; da steigt die Temperatur infolge einer Strompanne auf kritische Temperaturen und zwingt Sie, den

schönen Vorrat schleunigst wieder abzubauen! Der kochende Adam, in dessen Familie das passierte, wurde nolens volens innert weniger Wochen zum Kalbfleischspezialisten, denn schliesslich war der günstige Handel dank seiner Beziehungen zu einer Grossmetzgerei zustande gekommen!

Eines seiner Rezepte hat mich an die längst vergessenen «Vogelnestli» meiner Mutter erinnert, nur geben sie sich heute etwas raffinierter und heissen seit ihrem Umweg übers Flughafenrestaurant Kloten

### Paupiettes de veau

Voilà: 4 Kalbsschnitzel vom Bäggli (das sind die grossen, dünnen), Salz und Pfeffer, wenig Paprika, 1 Salbeiblatt, 4 Tranchen mageren Frühstücksspeck, Brät von einer rohen Kalbsbratwurst, 4 wachsweiße Eier, 1 Esslöffel Mehl, 1 Esslöffel Fett oder Kochbutter, 1 Rüebli, 1 Zwiebel, 1 Scheibe Sellerie, eventuell  $\frac{1}{2}$  Peperoni, 1 kleines Glas trockener Weisswein, 1 dl Bratensauce.

Die Schnitzel sorgfältig klopfen — sie können kaum gross und dünn genug sein! Mit Salz und Pfeffer, Paprika und dem ganz feingehackten frischen oder zerriebenen gedörrten Salbeiblatt einseitig würzen. Je eine Specktranche darauf legen, das Brät gleichmässig darüber verstreichen und die wachsweiß gekochten (nicht harten!) Eier in die Mitte legen. Zu einer Roulade aufrollen, ein paar mal mit einer dünnen Schnur umwickeln (notfalls tun auch zwei oder drei Zahnstocher den Dienst) und im Mehl wenden. Bevor sie in die Pfanne kommen, auch aussen salzen und pfeffern! Rundum goldgelb anbraten, das fein geschnittene Gemüse hinzugeben, nach etwa 10 Minuten mit dem Weisswein ablöschen und etwas

einkochen lassen. Schliesslich aus der Tübe etwas Bratensauce dazu, den Deckel halb auf die Pfanne und 20 Minuten bei mittlerer Hitze weitergeschmort. Fäden entfernen und die Rouladen der Länge nach aufschneiden. Auf einem Bett von feinen grünen Nudeln servieren — garniert mit gedämpften Tomaten, — eine Augen- und Gaumenfreude! Sauce eventuell passieren und auf jeden Fall separat anrichten.

Auch mit folgender Variante hatte der betreffende Hobbykoch Erfolg:

### Toskaner Schnitzel

4 dicke Kalbsplätzli vom Schlüsselriemen (wenn's hoch kommt Filet!), Pfeffer, Salz, wenig Paprika, Streuwürze; 50 g geriebener Emmentaler, 1 Eigelb, etwas feingehackte Peterli, Oregano, Paprika, 3 Umdrehungen schwarzer Pfeffer, 4 Rohschinkenranchen, Bratfett.

Seitlich in die Plätzli eine ziemlich tiefe Tasche schneiden, Innen- und Aussenseite würzen. Käse, Eigelb, Peterli, Oregano, Paprika und Pfeffer zu einer dicken Paste rühren. Je einen Löffel davon in eine Scheibe Rohschinken einschlagen und dieses Päckli so in das Schnitzel versenken, dass der Käse beim Braten wenn möglich nicht ausläuft. Schlitz mit einem Zahnstocher heften und die Fleischkissen beidseitig knusprig braten.

Ein feuchter Risotto ist ideal dazu. Und ein ganz exquisiter Genuss ist schliesslich sein

### Kalbsfilet an Zitronensauce

Ein Stück Kalbsfilet von ungefähr 1,2 kg Gewicht mit Salz, Pfeffer, Thymian würzen, im Ofen oder auf dem Grill in etwa  $\frac{3}{4}$  Stunden braten. Nach der halben Bratzeit mit etwas französischem Senf bestreichen, fertigbraten, aus der Pfanne nehmen und warmstellen! Zur Sauce brauchen wir: 1 kleines

Glas trockenen Weisswein; ein gutes Stück Butter, 1 Esslöffel Mehl, 2 dl kräftige Bouillon, abgeriebene Zitronenschale, je 1 Esslöffel gehackten Peterli und Schnittlauch, 2 bis 3 Spritzer Tabasco, Muskat, Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone,  $\frac{1}{2}$  dl Rahm.

Den Bratsatz mit Weisswein ablöschen und bei mässiger Hitze auf der Herdplatte vorläufig sich selber überlassen. In einem Saucenpfännli Butter und Mehl zusammen erhitzen, mit der Bouillon ablöschen und glattrühren. Fein abgeriebene Zitronenschale, Peterli und Schnittlauch dazugeben, mit Tabasco, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss den leicht eingekochten Bratfond dazusieben und den Rahm begeben.

Etwas vom Wirkungsvollsten für den Hobbykoch sind immer wieder die Auftritte mit der Flam-

bierpfanne. In unserem Kreis ist ein Tierarzt für solche am Tisch zubereiteten Spezialitäten bekannt. Niemand zelebriert den gastronomischen Kult ernsthafter und aufmerksamer als unser Freund; vor lauter Hingabe wurden einmal sogar seine rötlichen Augenbrauen mitflambiert! Flambieren ist im übrigen kein Hexenwerk, mit dem rechten Werkzeug und ein bisschen Fingerspitzengefühl reüssiert bald auch einmal der Anfänger.

Probieren wir es einmal mit

#### **Rognons flambés**

2 bis 3 mittelgrosse Kalbsnieren; 50 g Butter, 1 grosser Schuss guten Cognacs, Salz, Pfeffer; 2 Esslöffel Zwiebeln, 1 Esslöffel Ketchup, 1 Esslöffel Worcestersauce, 1 Teelöffel französischer Senf, 1 kleines Glas Weisswein, 1 dl Rahm. Die Kalbsnieren stehen bereits sorgfältig enthäutet und grössten-

teils entfettet in Scheiben geschnitten bereit. In der Flambierpfanne zergeht die Butter, die Nieren kommen hinein und werden beidseits etwa 10 Minuten gebraten. Jetzt den Cognac darübergegossen und angezündet (ob mit dem Zündhölzchen oder dem professionellen Jongleurtrick, ist Temperament- oder Übungssache). Nach dem Abbrennen werden die Nierchen mit Salz und Pfeffer gewürzt und auf einem Rechaud warmgestellt. Die Zwiebeln, gehackt und zum voraus gedämpft, werden im Bratfond mit Ketchup, Worcestersauce und Senf heissgemacht und mit Weisswein abgelöscht. Schliesslich ziehen wir den halbsteif geschlagenen Rahm darunter und lassen die Nierchen in dieser Sauce nochmals heisswerden.

Auch ein gewöhnliches Poulet erhält in der Flambierpfanne einen raffinierten «Finish» — das Braten

Für Hochbau . . .  
Für Tiefbau . . .  
Für jeden Bau . . .

# ZÜBLIN

Ed. Züblin & Cie. AG

Zürich Basel Lausanne Sitten

übernimmt bestimmt der Metzger oder die Hausfrau!

### Poulet flambé Fra Diavolo

1 frisch gebratenes Poulet. 50 g Butter, 1 Teelöffel französischer Senf, 1 kleine Dose getrüffeltes Leberpain, 1 kleines Glas Weisswein, Pfeffer, Paprika, Oregano, Curry, Whisky oder Cognac zum Flammbieren, 1 dl Rahm.

Der Hausherr teilt das knusprig gebratene Poulet in 6 bis 8 Stücke und stellt sie warm. Butter in die Flambierpfanne, Senf und Leberpain dazu und während des Erwärmens zu einer glatten Paste verrühren. Mit dem Weisswein ablöschen und mit Pfeffer, Paprika, Oregano und Curry nach Geschmack, jedenfalls aber recht rassig würzen. Nun die Pouletstücke in die Sauce; sind sie heiss geworden, kommt Whisky oder Cognac darüber und brennt auch schon! Sobald die Flamme erloscht ist, wird die Sauce noch mit dem Rahm verfeinert und die Herrlichkeit mit feinen Nudeln oder trockenem Reis serviert.

Da fällt mir noch ein Trick ein, den ich dem gleichen Köhner abguckt habe. Jetzt wird's ganz raffiniert! Schon das verwendete Fleischstück ist nicht alltäglich — wenn Sie keine Grossmetzgerei in der Nähe haben, müssen Sie es vorbestellen. Tun Sie es nur, wenn

Sie sich darauf verlassen können, dass der Metzger Ihnen garantiert ein gut abgehangenes, erstklassiges Stück verkauft!

### Porterhouse oder T-Bone Steak

Ungefähr 1,2 kg Porterhouse oder T-Bone Steak, das heisst nicht ausgebeintes Rippenstück mit Entrecôte und mit respektive ohne Filet; 20 cc Cognac, Salz und Pfeffer, wenig Öl, etwas Senf.

Wir müssen mit einer Prozedur beginnen, die Sie vielleicht ein wenig an Ihre letzte Calcium-Kur beim Arzt erinnert: Der Cognac wird in eine medizinische Spritze aufgezogen und mit tiefen Einstichen an verschiedenen Stellen ins Fleisch verteilt. Haben Sie Hemmungen oder keine Spritze zur Hand (gute Haushaltsgeschäfte führen übrigens Spezialspritzen!), so können Sie den Cognac einfach über das Fleisch träufeln. Etwas ruhen lassen, salzen und pfeffern, mit wenig Öl bepinseln und das Steak auf den gut vorgeheizten Grill oder in die Bratpfanne legen. Sobald wir rundherum eine braune Kruste haben, streichen wir den Senf darüber und braten weiter. Wiederholtes Beträufeln mit Öl verhindert das Austrocknen. Wenn Sie das Fleisch saignant mögen, genügen etwa 12 bis 14 Minuten pro Seite. Tritt nach ein paar weiteren Minuten auf die Nadelprobe

hin der Fleischsaft hellrot und klarer aus, so ist das Stück à point gebraten. Aufgeschnitten wird es schräg und quer zur Faser; es sollte auf der Zunge nur so schmelzen!

Und nun, Anfänger und Fortgeschrittene, ans Ausprobieren und Geniessen!

## Auflösung

### der Denksportaufgabe von S. 2/SSp28

Der Wanderer fragt: «Was würde Ihre Schwester antworten, wenn ich sie fragte, ob ich zum Hof, der jetzt gerade billig Äpfel verkauft, den Weg rechts einschlagen muss?» Dann geben beide Schwestern die verkehrte Antwort: jene, welche das Gegenteil der Wahrheit sagt, weil ihre Schwester die richtige Antwort gäbe, wenn man sie direkt fragt — letztere hingegen, weil sie angesichts der Fragestellung wahrheitsgemäss die verkehrte Antwort der Schwester wiedergibt. (Zugegeben ist, dass die «Verdrehte» einen eigentümlichen Charakter hat: Würde sie einfach lügen, könnte sie sich mit dem Satz aus der Affäre ziehen, sie wisse es nicht. Deshalb muss es in der Aufgabe heissen, sie sage das Gegenteil der Wahrheit.)



Echte, riesenblumige

## Engadiner Hängengelken

sind wieder lieferbar. Kräftige Jungpflanzen mit mehreren Trieben, die diesen Sommer noch blühen, sind in folgenden Farben vorrätig: Leuchtendrot, Weiss, Gelb, Violett, Dunkelrosa, Dunkelrot, Lachsrosa und Weiss gestreift. Preis per Stück Fr. 4.10, 8 Stück in obigen Farben Fr. 31.50. Genaue Kultur- und Pflanzanleitung wird jeder Sendung beigelegt. Bestellen Sie bitte sofort, da der Vorrat beschränkt ist. Verlangen Sie unseren farbig illustrierten Katalog 1972 über diverse Zier- und Blütenpflanzen, Rosen, Beerenobst usw.

**Jakob Schutz AG, Handelsgärtnerei,**  
7477 Filisur GR, Telefon 081 72 11 70

## INSTITUT KANDERSTEG

1200 m ü. M.

Staatlich anerkannte Privatschule für Knaben von 11 bis 15 Jahren mit **Internat**. In familiärer Gemeinschaft können 40 Schüler bei uns die **Sekundarschule** absolvieren.

**Erziehung** des ganzen Menschen und Persönlichkeitsentfaltung sind unsere Ziele.

Nebelfreie Lage in den Berner Alpen. Ideal für Sport und Wanderungen. Im Sommer: **Ferienkurse** für Knaben und Mädchen.

Leitung Dr. J. Züger, ☎ 033/75 14 74

## Gefahren um die AHV, Gefahren für die AHV

---

Die AHV ist zum achten Mal «in Revision». Dem Prinzip der «Volkspension» — alle sorgen für alle und niemand für sich selbst — steht die «Dreisäulenlösung» gegenüber:

1. Existenzsicherung durch die AHV,
2. zusätzliche Leistungen durch die betrieblichen Pensionskassen, welche im Alter dazu verhelfen, den gewohnten Lebensstandard beizubehalten, und
3. die Selbstvorsorge für die Selbständigerwerbenden und die höheren Angestellten.

Der grundlegende Unterschied zwischen Volkspension und Betriebspensionskasse besteht in folgendem: Die Volkspension arbeitet beinahe ausschliesslich nach dem Umlageverfahren. Sie zahlt den Alten jedes Jahr mehr oder weniger das aus, was sie von den Jungen, das heisst von der aktiven Generation, einnimmt. Die privaten Fürsorgekassen arbeiten völlig oder zum grossen Teil nach dem Kapitaldeckungsverfahren. Das heisst, sie legen während 45 Jahren, während welchen der Mensch verdient, das Geld auf die Seite, das es braucht, um ihm im Alter seine Pension auszusahlen.

Die Konsequenz beider unterschiedlichen Verfahren: Beim Kapitaldeckungsverfahren ist unter allen Umständen im Pensionierungsalter das Geld vorhanden, das es zur Auszahlung der Renten braucht. Beim Umlageverfahren ist das keineswegs sicher. Gegenwärtig entfallen auf einen Altersrentenbezüger nicht mehr ganz vier Arbeitende. Wie aber, wenn bald einmal nur noch drei Aktive vorhanden sind, um einen Rentenbezüger zu finanzieren? Diese drei sollten dann entsprechend höhere Prämien bezahlen. Werden sie das immer und in beliebiger Höhe tun? Bei der 8. Revision steigen die Prämien in absehbarer Zeit gegen 10 Prozent des Lohnes. Dazu kommen noch mindestens 5 Prozent, die durch Steuern aufgebracht werden müssen. Zusammen also 15

Prozent oder mehr. Werden die Prämienzahler noch mehr bewilligen, wenn die Überalterung der Bevölkerung weitergeht? Vor allem auch, werden sie es dann bewilligen, wenn in einer weniger guten Konjunktur die Lohneinnahmen zurückgehen?

Man sieht, im Umlageverfahren stecken grosse Risiken. Das Kapitaldeckungsverfahren kennt diese Gefahren nicht oder nur in sehr geringem Umfang. Der Schluss aus dieser Situation lautet: Jedermann ist an einem gesunden Gleichgewicht zwischen staatlicher AHV (erste Säule mit Umlageverfahren) und privaten Fürsorgekassen (zweite Säule mit Kapitaldeckungsverfahren) interessiert.

Leider ist dieses Gleichgewicht bei der kommenden 8. Revision ernstlich in Frage gestellt. Die Leistungen der staatlichen AHV sollen durch die sogenannte «Volldynamisierung» derart aufgeblasen werden, dass für die zweite Säule zu wenig übrig bleibt. Sie droht zu verkümmern. Das sind keine gefreuten Aussichten. Das Alterskapital, das die privaten Einrichtungen der zweiten Säule ansammeln, hat nämlich noch eine weitere wichtige soziale Funktion. Mit diesem Kapital bauen die Pensionskassen der Betriebe Wohnungen für die Belegschaften und für die Allgemeinheit. Dieses System ist noch sehr ausbaufähig, wenn die betrieblichen Fürsorgeeinrichtungen — wie es der neue Verfassungsartikel vorsieht — obligatorisch erklärt werden. Eine zum Einsturz verurteilte zweite Säule kann diese Kapitalien für den Wohnungsbau natürlich nicht mehr zur Verfügung stellen.

Vor allem die aktive Generation, die noch im Erwerbsleben steht, hat deshalb das grösste Interesse daran, dass neben der ersten Säule die zweite nicht langsam abgebrochen wird. In diesem Lichte verdienen die gegenwärtig auf der politischen Bühne stattfindenden Diskussionen die kritische Aufmerksamkeit jedes Staatsbürgers.



Trumpf  
Buur