

Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 27 (1954)

Heft: 7

Artikel: Innerschweizerische Gastronomie

Autor: Hess, Leopold

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-777143>

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: 14.01.2026

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

Es wäre leicht überheblich, wollte man von einer «Küche der Innerschweiz» reden. Man hat beinahe Mühe, ein gutes Nationalteam spezifischer alter Schweizer Gerichte zusammenzustellen, das Anspruch auf internationale Geltung haben könnte. Gewiß gibt es regionale Küchenspezialitäten, die typisch schweizerischer Herkunft sind. Die ursprüngliche bürgerliche Kost wurde mit dem Aufkommen des Fremden- und Touristenverkehrs zwar stark bereichert aber auch internationalisiert. Es waren die Gäste selbst, die uns über die von ihnen gewünschten Speisefolgen unterrichteten. Und es kamen die Köche und Küchenmeister aus allen Ländern, vor allem die berufskundigen Franzosen. Sie haben es fertiggebracht, daß ihre Muttersprache nicht nur offizielles Idiom für den diplomatischen Verkehr blieb, sondern auch für den Küchenbetrieb maßgebend wurde. Für unser kleines Binnenland ist es von jeher ein Nachteil gewesen, an die tausend Kilometer vom Meer, dem unerschöpflichen, lebendigen Speisereservoir, entfernt zu liegen. Es brauchte den, vor rund 100 Jahren eingeführten Eisenbahnverkehr, um uns die vielfältigen Gemüse, Früchte und Lebensmittel des Südens näher zu bringen. So ist es zu erklären, daß die Tomaten erst um die letzte Jahrhundertwende auch in der einfachen bürgerlichen Küche Eingang fanden, während dann in der Folge Spargeln, Artischocken und Zucchettis unsere Speisekarte bereicherten. Um aber eine duftende «Bouillabaisse» oder einen «Sole d'Ostende» mit vollendet frischem Meergeschmack auf dem Teller zu haben, bedurfte es der heutigen, gekühlten Luftfrachter. Deren technischer Leistung verdanken die Schweizer Köche ein gut Teil ihrer Entwicklungsmöglichkeiten zur unbestrittenen Meisterschaft in der Kochkunst. Gewiß haben sich die urhelvetischen Bergbewohner schon vor tausend Jahren gut ernährt. Mit einem halben Magerkäse und einem mehrpfündigen Schwarzbrot im Habersack, schlugen sie sich wochenlang bei vielerlei Händeln herum und sind dann, meistens siegreich aber etwas abgemagert und hungrig, zum heimischen Melkstuhl zurückgekehrt. Hauptnahrung waren Milch und Milchprodukte. Aber auch das luftgetrocknete Rindfleisch kannte man in den Höhenlagen. Die guten Stücke der Sau und die Würste wurden ins Kamin gehängt; Schaf-, Ziegen- und Gemisfleisch gepökelt oder in eine Weinessigbrühe gelegt. Hirsebrei und Habermus waren für Generationen die übliche Volksnahrung, und die Milchsuppe wurde lange vor der Schlacht bei Kappel als bekömmliche Kollektivmahlzeit aufgetischt.

So um die Mitte des vorigen Jahrhunderts kamen die Milch- und Molkenkuren stark in Schwang, in romantisch-idyllischer Zeit.

Vegetarische Kost war beim einfachen Bergvolk vorherrschend, wo man die Kühe lieber melkte als metzgete. Zu den typischen innerschweizerischen Tafelgerichten zählten die «Schnitz und Händöpfel», die auch in der Ostschweiz unter der Bezeichnung «Schnitz und Drunder» bekannt sind. Ein Leibgericht der Länder mit großer Dauerwirkung ist die schlegel dicke «Kässuppe», das «Chölermue», der Schwyzer «Hafen-Chabis», die Luzerner «Chügelipastete» und der «Polentakuchen».

Während die Landleute sich mit einer bescheidenen Hausmannskost, die wenig Abwechslung bot, begnügten, kannten die «Gnädigen Herren und Oberen», die «Herren Tagsatzungsabgeordneten» und «Ritter in fremden Diensten», vor allem auch die Klosterköche schon erlesener Tafelfreuden. Sie besaßen Rezepte für die kunstgerechte Zubereitung von Wild und Geflügel, die Benediktiner von Einsiedeln und Engelberg; und die Kapuziner von Luzern, Stans und Zug behaupten heute noch, daß die besten Schnecken der Welt in ihren Pfannen brutzeln. Der Reisebericht eines Unbekannten vor zweihundert Jahren über seinen Besuch und die Bewirtung im Kloster Engelberg lautet: *Um acht Uhr ging man abends zu Tafel. Es stehen immer zwei große, hier verfertigte Kässtücke auf dem Tisch. Die gehen einige mal herum, und man hat die Gewohnheit, davon auf die Suppe und zu verschiedenen Speisen abzuschneiden. Dann folgt ein Stücklein Rindfleisch, dann frikasiertes Kalbfleisch, dann einige Bytrachten und Gemüß, dann ein Gemischlegel und Pernice, Schneehühner und dergleichen als Gebratenes. Der Nachtsch besteht aus drei oder viererlei Käs, Zieger, frischem Butter, Honig und anstatt des Konfektes gute Früchte, die hier sehr teuer zu stehen kommen, weil nichts dergleichen in dem Thal wachset. Man trinkt des feinsten italienischen Weines.*

Ein handgeschriebenes Rezept aus gleicher Zeit verrät uns die Herstellung der besonders um die Fastenzeit in Luzern beliebten «Chügelipastete», die man andernorts als «Bouchée à la reine» ansprechen könnte. Nach der folgenden Zusammenstellung ergibt sich aber doch ein «fürnehmeres» Gericht.

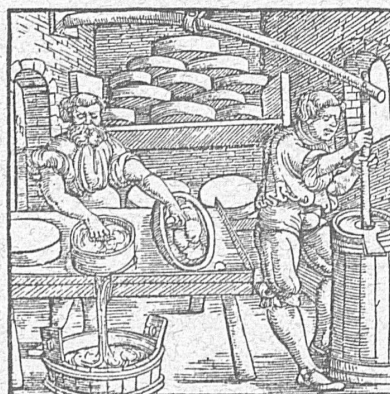
Kügelin-Pastete! | verscheidet ein rohes Stücklein von einer Kalbsbrust, wie zu einem Voressen | setzt es mit Wasser und Salz über's Feuer und verschäumet es | hackt indessen Zitronenschelßen, Schalotten, Peterlein, Muskatnuß und Pfeffer | laßt dies mit dem Fleisch kochen, so

daß wohl noch ein Glas voll Brühe vorhanden ist | dann wird das Fleisch besonders in einem Geschirr angerichtet | und so die Brühe | Auf dies hackt rohes Kalbfleisch fein | vermischt es mit Speck oder Nierenfette, Schalotten, Peterlein, Muskatnuß und Salz | macht es mit einem Ei an und formiert Kügelein daraus | Der Pastetenkorb ist vorbereitet | man legt das Fleisch mit den Kügelein hinein, nebst Stücklein frischen Anken, Muskatnuß, Zitronen, abgezogen Mandlen und eingeweichte Weinbeeren | bestreicht den Pastetenboden und Rand ringsum mit einem Ei | deckt die Torte zu | garniert sie mit dem Überdeckel von spanischem Teig | (Blätterteig) drückt ihn auswendig am Rand fest zusammen | schneidet den Teig ringsum gleich ab | formiert einen Ranft (Bordüre) darum und bestreicht ihn mit Ei | ist sie gebacken, so schneidet man oben ein rundes Loch hinein | schüttet durch einen Trichter (Trichter) das Gelbe von zwei Eiern, gut verklopft und obbemelte Brühe darein | nebst einem Stücklein frischen Anken.

Spezialitäten der Innerschweiz? Es gibt sie also doch, auch heute noch. Unversehens kann man auf dem Landgebiet ein Gericht vorgesetzt erhalten, ob dem man stutzig wird und gestehen muß, daß es gut, ja sehr gut ist. Als Süßwasserfische dürften die «Sempacher Balchen» im ersten Rang stehen und die kleinen «Zuger Rötel» – fritte oder an einer Kräuterbuttersauce – bedeuten für mich das delikateste Fischgericht der Welt. Als Gebäck kommt wiederum die «Zuger Kirschtorte» zu Siegerehren. Bodenständig, gut und für jede Börse erschwinglich, sind die Luzerner «Lebkuchen» und «Birnweggen», die in der ganzen Zentralschweiz bekannten «Kneublätz», «Traufeli», und «Hirzenhöndli»; die mastigen «Zigerchrapfen», die Einsiedler «Holenbänzen» oder «Häliböck» und die, zwar steinharten, aber unübertrefflich mundigen «Willisauer Ringli». Da neben dem Berner Oberland die Zentralschweiz, das Gelände um den Vierwaldstättersee, zum frühesten Tummelplatz der Reisefrohen und Erlebnishungrigen unserer Heimat ausersehen war, ist es zu verstehen, daß auch ihre Hotels und Gaststätten sich auf die Gäste und ihre Tafelliebhabereien einzuspielen hatten. Wer aber der Versuchung nicht widerstehen kann, eine Nase voll Back- und Bratenduft einzufangen, wie er aus der guten Herrenküche schon vor dreihundert Jahren schwebte, der wird heute noch befriedigt werden; er muß sich nur geruhsam und freundlich im Lande umsehen, den alten Wagenspuren und Wirtshausschildern nachgehen. Leopold Heß

In der Sennhütte, 16. Jahrhundert – Dans la cabane des pâtres, XVI^e siècle

Die Holzschnitte im Text dieses Heftes sind der «Schweizer Chronik» von Johannes Stumpf, 16. Jahrhundert, entnommen – Les bois de cet opuscule sont tirés de la «Chronique suisse» de Johannes Stumpf, XVI^e siècle



Die Landleut
Heluetia habed dreyerley gewerb/etlich den Ackerbau/ vnd das ist der größte teil : die anderen bauen den weyn : die dritten / deren auch gar vil ist/ vmb alle gebirg erneerend sich allein des vuchs/des sy so vil habend / das nit die weyber allein / sonder starcke menner vnd knecht die küy melckend/käp vñ ziger machend. Die werdend genennt Sennen / ire wonungen vnd werckstatt Sennhütten/zc. Herum der merteil käp vñ schmalz zubereitet werdend/darzu kein frauenhand kumpt/zc.

Alle stend in Heluetia sind zum frieg geschickt/ der Edelmann/ Burger vñ Paur/ auch die Priester