

Anstatt Konfitüre Apfel-Zucchini-Chutney

Autor(en): **Büsser, Bettina**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **71 (1996)**

Heft 12

PDF erstellt am: **22.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-106419>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

ANSTATT KONFITÜRE APFEL-ZUCCHINI- CHUTNEY

Heute werden weniger Vorräte angelegt als früher. Das hat mit einer veränderten Nutzung der Kellerräume zu tun, aber auch mit dem beschränkten Platz in den kleinen Küchen. Und nicht zuletzt: Warum auch Vorräte anlegen? Es gibt doch alles immer zu kaufen – ob Saison oder nicht.

BETTINA BÜSSER

Damals war alles noch ganz anders: Im Mehrfamilienhaus, in dem ich als Kind wohnte, gab es pro Mietpartei je ein grosses Estrich- und Kellerabteil. Im Estrich lagerten wir Möbel, Kleider, Weihnachtsschmuck und anderes; der Keller war der Ort für Nahrungsmittel: Äpfel und Gemüse, Kartoffeln, Konfitüre, Konservenbüchsen, Harassen mit Getränken und Wein. Es war kühl in diesem Keller, der Boden war irden, die Wände unverputzt.

Solche Mietbedingungen sind Rarität geworden. Heute sind die Keller teilweise zu Luftschutzkellern umgebaut worden oder sind sonst so betonhaltig und warm, dass sie für die Lagerung von frischen Lebensmitteln ungeeignet sind. Und weil, gerade in städtischen Gebieten, häufig der Estrich zu einer weiteren Wohnung ausgebaut wurde, muss, was früher dort aufbewahrt wurde, nun auch noch ins enge Kellerabteil gequetscht werden. Auch die Küchen sind eher kleiner geworden; grosse Küchenschränke, in denen etwa kiloweise Teigwaren, Mehl, Reis, Haferflocken und Öl gelagert werden könnten, sind selten.

ES IST ABER NICHT nur die Platzknappheit, die zu einer Veränderung in der Vorrathaltung geführt hat: Heute gibt es ja, rund ums Jahr, alles frisch zu kaufen. Weshalb dann noch Vorräte horten? Meine Grossmutter lagerte jeweils im Herbst in einem Keramiktopf Eier ein und übergoss sie mit flüssigem, sogenanntem Wasserglas*. So kon-

* Natron-Wasserglas: wässrige Lösung aus Natriumsilikat und Natriumtetrasilikat, das früher für die Konservierung von Eiern verwendet wurde. Heute kaum mehr gebräuchlich.



servierte sie die Eier über Wochen, denn im Winter waren sie Mangelware, legten doch die Hühner weniger als in der warmen Jahreszeit. Heute käme das niemandem mehr in den Sinn, schliesslich gibt es immer Eier – in den Hühnerhaltungsfabriken herrschen das ganze Jahr über dieselben Bedingungen.

AUCH SIND NUTZGÄRTEN seltener geworden; es muss also nicht mehr innert kurzer Frist der Ertrag eines Zwetschgenbaums oder eines ganzen Bohnenbeets gegessen oder konserviert werden. So ist denn, mit Ausnahme des Tiefkühlens, die Haltbarmachung von Gemüse und Früchten heute weitgehend an die Lebensmittelindustrie delegiert. Natürlich gibt es nach wie vor Frauen und Männer, die gerne Konfitüre einkochen oder Gemüse sterilisieren – doch schon ein kurzer Blick in einige neuere Kochbücher zeigt, dass es dabei oft nicht in erster Linie um die Verarbeitung von Früchten und Gemüse geht, sondern um kulinarische Leckerbissen: Rezepte wie Melonenkonfitüre mit Minze, Ananas in weissem Rum, Mangopickles, Apfel-Zucchini-Chutney, Pilze in Balsamico eingelegt oder Lauch in Honigmarinade sprechen eine deutliche Sprache: Die zeitintensive Konservierung von Lebensmitteln gehört – die Lebensumstände sind anders geworden, die Zeit für die Hausarbeit knapper – nun in den Hobby- und nicht mehr in den Alltagsbereich.

Fortsetzung auf Seite 11