Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 71 (1996)

Heft: 12

Artikel: Anstatt Konfitüre Apfel-Zucchini-Chutney

Autor: Büsser, Bettina

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-106419

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: 11.12.2025

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

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 Vorratshaltung 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 konservierte 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

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