

**Zeitschrift:** Wohnen

**Herausgeber:** Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

**Band:** 71 (1996)

**Heft:** 3

**Rubrik:** Kulinarisches

#### 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:** 19.02.2026

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

*Jetzt zaubert der Vater mal zusammen mit den Kindern was Essbares auf den Tisch –*

*und die Mutter soll sich einfach hinsetzen können. Eine gute Idee? Na bitte!*

## Kartoffelgratin für Mama – kinderleicht mit Papas Hilfe

**D**ie Küchenbrigade hält Kriegsrat. Sollen es Hacktätschli oder Schinkengipfeli, Brätschnitten oder Wurstspiessli sein, wie die neunjährige Kathrin vorschlägt? Oder Kalbszunge, wie der fünfjährige Niklaus in die Runde wirft? Aber da muss ich gleich abwinken, denn von der Zunge würde vermutlich nur ich selber nehmen, was ja nicht der Zweck der Übung ist! Und schliesslich kommt auch die siebenjährige Renate mit Filetchüsseli, Hackbraten, gefüllter Kalbsbrust, Saucisson vaudoise, Pastete mit Kabis gefüllt, Schweinshaxen, Braten oder Servelat ungarisch meinen Absichten in keiner Weise entgegen.

«Servelat und Brot», murmele ich vor mich hin. Das wäre vermutlich das beste. Und zum Dessert lade ich die Familie in ein

gemütliches Beizlein ein. Aber eben: Jetzt haben wir schon versprochen zu kochen, und dabei soll es bleiben.

Kurzentschlossen setze ich mich in Szene und mache den Vorschlag, den ich mir insgeheim bereits ausgedacht und für den ich auch schon eingekauft habe: Kartoffelgratin mit Schinkenstücklein. Allgemeine Begeisterung – und schon geht das Gefecht los, wer die Kartoffeln schälen und wer die Gratinform ausreiben darf. Aber so weit sind wir noch gar nicht. Nur Gratin, das wäre doch ein wenig eintönig. Das sehen alle ein. «En gmischt Salat», tönt es wie aus einem Munde, und damit ist das Menü perfekt.

Nun kann es losgehen! Rüstbretter und Messer her, Schürzen umgebunden, und schon verteile ich gewaschene Tomaten und gebe sie zum Zerkleinern frei. Kathrin schält derweil Rüebli und ärgert sich über das Rüstmesser, das lange nicht von der Qualität sei wie jenes, das ihre Freundin habe. Furchtbar lustig finden die Kinder die Innereien der Peperoni und ziehen sofort Vergleiche mit menschlichen Körperteilen, von denen an dieser Stelle nicht die Rede sein soll.

Die erste Aufräumaktion muss gestartet werden, denn Messer, Schalen und Rüstbretter liegen und schwimmen bunt durcheinander. Aber jetzt mit Volldampf hinter die Arbeit am Kartoffelgratin. Der muss ja auch noch in den Ofen, und zwar für längere Zeit. Vermutlich wäre es geschickter gewesen, die Salatrüsterei während der Backzeit zu inszenieren – aber für solch gescheite Überlegungen reicht die Zeit jetzt wahrhaftig nicht. Wo bleibt denn eigentlich der Vierte im Bunde? Niklaus hat sich still und leise zurückgezogen. Vermutlich ist er der Überzeugung, seine Schuldigkeit getan zu haben. Nun gut, irgendwie werden wir es auch so schaffen. Kathrin jedenfalls raffelt schon tapfer frisch geschälte und gewaschene Kartoffeln in die Gratinform.

Zugegeben: Ganz ohne Kraftaufwand geht diese Rüsterei nicht vonstatten, und so bin ich denn mit einem Mal allein auf weiter Flur. Ich kann den Mädchen aber gar nicht böse sein, denn sie haben sich mit der Idee aus der Küche verabschiedet, Tischkärtchen zu basteln. Ich mache allein weiter, der Knoblauch verbreitet fast so etwas wie südländische Stimmung – da taucht der Kleine wieder auf mit der alles entscheidenden Frage, ob man schon essen könne. Das nervt schon, denn ich sehe, dass die Backzeit rund 50 Minuten dauert. Danach ist nochmals kurzes Übergießen mit etwa anderthalb Deziliter

### Happy Birthday Mama & Papa!



1/2 dl Wasser  
2 Esslöffel Nescafélpulver,  
im Wasser auflösen  
175 g Margarine, weich  
1 dl Rahm  
4 Eier, verklopft  
275 g Zucker  
1 Teelöffel Vanillezucker  
1 Prise Salz  
50 g Schoggipulver  
50 g Kakaopulver  
250 g Mehl (gesiebt)  
2 Teelöffel Backpulver (gesiebt)

Liebe Kinder!  
Ein Geburtskuchen für  
Mama oder  
Papa selbst-  
gemacht. Hier  
das Rezept.

Alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Für die Füllung braucht man 6 Schoggistängeli. Man nimmt eine Cakeform von 28 bis 30 cm Länge und kleidet sie ganz mit Blechreinpapier aus. Dann gibt man einen Drittel des Teigs in die Form, legt je zwei Stängeli der Länge nach drauf, bedeckt das Ganze mit einem weiteren Drittel Teig, legt 2 Schoggistängeli in die Mitte der Form und gibt den Rest des Teigs dazu.

Backen: Ca. 60 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad geheizten Ofens. Hitze nach 30 Minuten auf 160 Grad reduzieren.