

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 78 (2000)
Heft: 4

Artikel: Gespräch mit Rosa Tschudi : Kochen ist mein Leben
Autor: Kippe, Esther / Tschudi, Rosa
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-723394>

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: 31.01.2026

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

Kochen ist mein Leben

Als junges Mädchen hatte sie beschlossen, eine Spitzenköchin zu werden. Mitte vierzig schaffte sie den Durchbruch. Heute ist Rosa Tschudi 75 Jahre alt, und noch immer verwöhnt sie mit ihren Kreationen Herz und Gaumen ihrer Gäste. Der Zeitlupe verrät sie, was ihr die Arbeit am Herd bedeutet und woran sie einen guten Koch erkennt.



Rosa Tschudi, die kompromisslose Köchin und Geniesserin.

Bilder:
Katrin Simonett

VON ESTHER KIPPE

Frau Tschudi, Sie sind eine der bekanntesten Köchinnen in der Schweiz. Nachdem Sie als Zehnjährige einmal Ihrem Vater eine Suppe gekocht hatten, soll er Ihnen prophezeit haben, aus Ihnen werde nie eine Köchin. Wollten Sie ihm das Gegenteil beweisen?

Überhaupt nicht. Ich bin Köchin geworden aus Leidenschaft. Die Behauptung meines Vaters hat dabei vielleicht

auch noch eine Rolle gespielt. Das weiss ich nicht mehr so genau. Auf jeden Fall habe ich ihm diese Äusserung sehr übel genommen und immer wieder vorgehalten, ich war manchmal sogar richtig bössartig gegen ihn. Später war mein Vater aber sehr stolz auf mich. Leider hat er nur noch den Anfang meines Durchbruchs erlebt.

Sie sind 1924 geboren. Ihre Ausbildung fiel also in die Jahre des Zweiten Weltkrieges. Welchen Stellenwert hat-

te damals und in den Nachkriegsjahren die Gastronomie? Wer ging überhaupt auswärts essen?

Ich habe 1939 ganz unten als Saaltöchter mit der Ausbildung angefangen. Als ich alle Schulen und Lehren durchlaufen hatte, war ich 27. Gleich danach übernahm ich in Kreuzlingen einen Gastwirtschaftsbetrieb. Damals hatte die Gastronomie ganz sicher nicht den gleichen Stellenwert wie heute. Es gab ja auch noch keine Gastrojournalisten, die über gute Restaurants schrieben. Und das Auswärtsessen konnte sich natürlich kaum jemand leisten. Ich selber bin in einer Familie aufgewachsen, die sich das nicht erlauben konnte. So etwas kannten wir gar nicht.

«Man muss den Männern eben etwas vormachen können, dann klappt die Zusammenarbeit wunderbar.»

Welche Träume und Vorstellungen hatten Sie damals, als Sie sich entschlossen, Köchin zu werden?

Schon mit 15 sagte ich ganz klar: Ich will an die Spitze, und ich will einmal zwei Hotels haben. Auf dieses Ziel hin liess ich mich ausbilden. Ich habe es dann zwar nur zu einem Hotel gebracht, aber es war im Umfang so gross wie zwei.

Inwiefern war Ihre Familie an diesen Vorstellungen beteiligt?

Ich war überhaupt nicht vorbelastet. Aber meine Grossmutter väterlicherseits war eine hervorragende Köchin. Schon als fünfjähriges Kind schaute ich ihr zu und sagte ihr, dass ich einmal so gut möchte kochen können wie sie.

Die Welt der Gastronomie wird doch vor allem von Männern geprägt. Wie ist es Ihnen als Frau gelungen, sich darin zu behaupten?

Diese Welt wird auch heute noch von Männern beherrscht. Das hängt damit zusammen, dass dieser Beruf harte Knochenarbeit verlangt. Deshalb gibt es nicht sehr viele Köchinnen, zumindest nicht sehr viele, die an die Spitze kommen. Aber ich hatte nie Schwierigkeiten mit den männlichen Kollegen. Ich wurde immer von ihnen geschätzt, und das ist bis heute so geblieben. Man muss den Männern eben etwas vormachen können, dann klappt die Zusammenarbeit wunderbar.

Gab es irgendwann einen Moment, wo Sie wussten: Jetzt ist mir der Durchbruch gelungen?

Ja, das war in den siebziger Jahren, als ich das Hotel Krone in Gottlieben führte. Ich stellte damals meine Küche auf neue, leichte Gerichte um. Vor allem mit den Saucen, die ja mein Spezialgebiet sind, probierte ich Neues aus. Ich begann, Kumquats, Orangen und Zitronen für Saucen zu verwenden. Damit kann man wunderbare leichte Sachen kochen. Ich habe dann viele Kurse gegeben, auch in Zürich in der «annabelle cuisine». So wurde die Öffentlichkeit



auf mich aufmerksam. Aber auch jetzt frage ich mich immer wieder, was ich noch besser machen könnte. Ich bin nie endgültig zufrieden.

Was treibt Sie an, Ihre Rezepte immer wieder zu verfeinern und Neues auszuprobieren?

Der Ansporn kommt von den Gästen. Sie geben mir Kraft und Mut zum Weitermachen. Und die Ideen fallen mir einfach so zu, ganz spontan.

Was macht Ihnen an Ihrem Beruf am meisten Freude?

Dass ich vielen Menschen ebenfalls Freude vermitteln kann, indem ich ihnen ein schönes Essen koche. Kochen ist für mich eine grosse Lebensqualität. Aber nach einem mehrwöchigen Einsatz bin ich auch froh, einmal ein paar Tage lang nicht kochen zu müssen.

Was kochen Sie für sich, wenn Sie allein sind?

Vorwiegend Salat, ein Spiegelei, Würstchen, ein Lammkotelett. Ein grosses Geköch mache ich nicht. Privat koche ich auch nicht für Gäste, nur noch für meinen Lebenspartner und meine engste Freundin. Mit Küchen in Privatwohnungen kann ich nicht viel anfangen.

«Bei mir geht kein Gericht aus der Küche, das nicht hundertprozentig gut ist.»

Welches sind die Schattenseiten Ihres Berufes?

Eigentlich kenne ich keine. In jedem Beruf muss man Leistungen erbringen. Ich habe heute noch eine sehr gute Kundschaft. Ja, vielleicht hats ganz selten einmal auch einen Nörgler dabei. Und die Hitze im Sommer kann einem manchmal schon zu schaffen machen. Oder die schlechte Lüftung. Aber das sind kleine Einzelheiten, die überhaupt nicht ins Gewicht fallen.

Sie gelten als kompromisslos in Ihren Qualitätsansprüchen. Wie ist das zu verstehen?

Ich habe immer nur schöne, erstklassige Produkte verwendet. Und wenn ein Produkt geliefert wird, das nicht meinen Vorstellungen entspricht, schicke ich es zurück. Kompromisse dürfte ich schon deswegen nicht eingehen, weil auch immer wieder Nachwuchsköche von mir lernen. Und wenn einmal ein Gericht nicht gelingt, was ja passieren kann, dann fange ich von vorne an und mache etwas Neues. Bei mir geht kein Gericht

Rosa Tschudi

wurde 1924 in Schönenwerd geboren. Ihr Weg führte vom Restaurant «Remisberg» in Kreuzlingen über das Hotel «Krone» in Gottlieben nach Zürich, wo sie von 1981 bis vor zwei Jahren hintereinander verschiedene Lokale führte. Heute steht sie auf Einladung von Restaurantbetrieben für Aktionen als Gastköchin am Herd. Rosa Tschudi hat im In- und Ausland hunderte von Nachwuchsköchen und -köchinnen ausgebildet. Vor kurzem ist im AT-Verlag ihr Buch «Erfolgsrezepte aus meiner Küche» erschienen.

aus der Küche, das nicht hundertprozentig gut ist.

Sie haben ja auch ganz eigenwillige Gerichte kreiert. Zum Beispiel Zanderfilet an Rotweinsauce mit Kartoffelpüree. Es schmeckt ausgezeichnet. Die meisten von uns haben aber seinerzeit in der Kochschule gelernt, dass zu Fisch nur Reis oder Salzkartoffeln gereicht werden dürfen und dass Rotwein nicht zu Fisch passt.

Das ist dummes Zeug. Ich mache auch Scampi mit Kartoffelstock und mit Champagnersauce. Oder Teigwaren mit Fisch. Vor dreissig Jahren hätte ich das auch nicht unbedingt aufgetragen. In den letzten zwanzig Jahren ist diesbezüglich eine grosse Wende eingetreten. Man darf heute alles kombinieren. Nur weil etwas ungewohnt ist, heisst das noch lange nicht, dass es nicht zusammenpasst.

«Die Gäste geben mir Kraft und Mut zum Weitermachen.»

Welche Küche schätzen Sie am meisten?

Ich esse sehr gerne Japanisch oder Chinesisch. Mir gefällt die Kochart: alles à la minute. Ich weiss natürlich, womit dort gekocht wird, mit Backpulver, deshalb ist alles so zart. In meinem Sauerbraten hats auch Backpulver. Das macht das Fleisch weich und zart.

Gibt es etwas, was Sie auf gar keinen Fall je essen würden?

Ja, Schlangen. In der asiatischen Küche werden auch Schlangen verwendet. Aber sonst esse ich alles, was gut gekocht ist. Auch Gehacktes und Hörnli. Das ist doch wunderbar. Aber wehe, wenn ich schlecht esse. Dann habe ich eine ganz schlechte Laune. Ich bin heute auch so weit, dass ich es dem Gastgeber sage, wenn sein Essen nicht geniessbar ist. Kürzlich wurde ich vom Wirtspaar eines neuen Restaurants eingela-

den. Die Suppe und das süss-saure Gemüse waren einfach ungeniessbar, und ich habe das deutlich gesagt. Der Wirt wollte es fast nicht begreifen. Wenn eine Reklamation mich selber betreffen würde, würde ich sie entgegennehmen, die Sache abklären und etwas anderes kochen. Es ist doch unsere Pflicht, den Gast zufrieden zu stellen. Er gibt viel Geld aus und freut sich auf ein Essen, und wenn er dann einen Schlangenfress vorgesetzt bekommt, ist das wirklich schlimm.

Rosa Tschudis Lieblingsrezept

Perlhuhn mit Champagner-Ananas-Kraut (für vier Personen)

1,2 kg Sauerkraut, 1 Schalotte, 30 g Butter, 2 dl Süssmost, 1 dl Weisswein, 2 dl Geflügelfond, 5 Wacholderbeeren, 1 frisches Lorbeerblatt, 1 kleine Ananas, 2 Äpfel mit hohem Säuregehalt, 2 kleine Perlhühner von je ca. 600 g (pfannenfertig), Salz, Pfeffer aus der Mühle, 50 g Bratbutter, 1 dl Rotwein, 1/4 l Entenfond, etwas Zucker, 70 g Butter, 2 rohe Kartoffeln, 2 dl Champagner

Das Sauerkraut unter kaltem Wasser tüchtig spülen und ausdrücken. Die Schalotte hacken. In einer grossen Pfanne 20 g Butter erhitzen und die Schalotte darin zusammen mit dem Sauerkraut dünsten, ohne dass es Farbe annimmt. Mit Süssmost, Weisswein und Geflügelfond ablöschen, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt beigeben und die Flüssigkeit vorsichtig einköcheln lassen.

Die Ananas und die Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und beigeben. Ein paar Scheiben und einige Blätter von der Ananas für die Garnitur zurückbehalten.

Die Hühner salzen, pfeffern und innen mit ein wenig Butter austreichen. Die Bratbutter in einer grossen, ofentauglichen Kasserolle erhitzen, die Hühner anbraten und dann im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 15 Minuten weiterbraten, dabei öfter mit Bratfett übergies- sen. Herausnehmen und warm halten.

Das Fett abgiessen, den Bratensatz lösen, mit Rotwein ablöschen und kurz reduzieren. Den Entenfond dazugies- sen, eine Prise Zucker zugeben, abschmecken und so lange köcheln las- sen, bis die Sauce schön sämig einge-

dickt ist. Jetzt die Butter einschwingen, die Sauce vom Feuer nehmen und warm halten.

Kurz bevor das Sauerkraut fertig gegart ist (dies dauert insgesamt etwa 2 Stunden), die rohen Kartoffeln dazu- reiben und untermischen. Noch einige Minuten kochen lassen und dann den Champagner untermengen.

Die Perlhühner schön tranchieren. Das Champagner-Sauerkraut auf vorge- wärmten Tellern anrichten und die Hüh- nerteile auf das Kraut legen. Mit Ananas und Ananasblättern garnieren. Mit et- was Sauce überziehen und sofort ser- vieren.

Mein Tipp: Dazu passt am besten Kartoffelstock.



Das Buch
«Erfolgsrezepte
aus meiner
Küche»
kann mit dem
Coupon auf
Seite 41
bestellt werden.

Junge Menschen huldigen dem Fast-food. Was könnte man tun, um Kinder zu sinnvollerem, genussvollerem Essen zu erziehen?

Wichtig wäre natürlich, dass die Kin- der schon von zu Hause aus so erzogen würden. Es gibt leider viele Familien, die die Kinder direkt zum Fastfood erziehen. Und es gibt andere, wo sich die Mutter Zeit nimmt, schön und gut zu kochen. Diese Erziehung fängt schon in der Wie- ge an. Ich habe für meine Tochter nie fertige Babynahrung gekauft, sondern immer frisches Gemüse gekocht.

Sie selber achten nicht auf die Kalorien beim Essen. Was tun Sie, um trotz- dem in Form zu bleiben?

Ich mache täglich am Abend und am Morgen meine Turnübungen, im Som- mer gehe ich viel schwimmen. Am wich- tigsten ist es aber, genussvoll zu essen. Ich esse mit Freude, trinke mit Freude, und was Sie mit Freude machen, schadet Ihnen nicht. Auch nicht die Arbeit.

Sie haben sich vor zwei Jahren offiziell aus dem Berufsleben zurückgezogen. Seither stehen Sie jedoch immer wie- der über mehrere Wochen als Gast- köchin in verschiedenen Küchen. Täglich, vom Morgen bis zum Abend. Wo- her nehmen Sie die Energie?

Ich bin nicht dazu geeignet, in meiner Wohnung herumzusitzen. Fernsehen ist auch nicht unbedingt mein Hobby. Le- sen und Schreiben kann ich auch nicht ununterbrochen. Ich freue mich immer wieder, wenn ich an den Herd stehen und anderen Leuten eine Freude ma- chen kann.

Wie erholen Sie sich vom Stress?

Nach zwei, drei Tagen habe ich mich jeweils wieder erholt, wenn ich gut schlafen kann. Auch bei klassischer Musik kann ich mich gut entspannen. Mozart ist etwas Grossartiges. Aber ich komme natürlich fast nie dazu, in ein Konzert zu gehen.

Wenn Sie so auf Ihren langen berufli- chen Weg zurückschauen, welchen Rat würden Sie heute einem angehenden Koch mitgeben?

Fleiss, Sauberkeit und ein absolutes Qualitätsdenken, das sind die drei wich-

tigsten Dinge, davon dürfen Köche nie abkommen. Für den Gast ist nur das Beste gut genug. Das hat mir schon mein Lehrmeister mitgegeben. Hinzu kommen Fleiss, Ausdauer, Ehrgeiz. Und Freude. Ohne sie geht es nicht, denn dieser Beruf ist zu hart. Ich begegne immer wieder Jugendlichen, die eine Kochlehre machen mit der Einstellung, dass sie das vielleicht zwei, drei Jahre durchziehen und dann etwas anderes machen. Diesen Beruf sollte man nicht erlernen, wenn man nicht wirklich Freude daran hat.

Woran erkennen Sie ein Nachwuchstalent?

An der Art, wie jemand die Sache angeht und sich benimmt. Wenn jemand von Anfang an alles besser weiss, immer das letzte Wort hat und überheblich ist, dann wird er nie ein Koch. In diesem Beruf muss man absolut bescheiden bleiben.

ben. Die einen kochen ein bisschen besser, die andern ein bisschen schlechter, aber Starallüren entwickeln und launisch am Herd stehen, das liegt nicht drin.

«Der Gast gibt viel Geld aus und freut sich auf ein Essen, und wenn er dann einen Schlangenfrass vorgesetzt bekommt, ist das wirklich schlimm.»

Was löst die Vorstellung in Ihnen aus, dass Sie vielleicht einmal nicht mehr arbeiten könnten?

Nur eine Krankheit könnte mich dazu bringen, aufzuhören. Und eine solche Wende kann ja ganz unerwartet eintreten. Aber daran denke ich nicht allzu oft. Wenn ich einmal Kopfschmerzen habe, dann weiss ich, woher sie kommen: Ich habe zu viel getrunken.

Wenn Sie noch einmal von vorne beginnen könnten, was würden Sie anders machen?

Ich würde mehr Auslandsfahrten sammeln und Sprachen lernen. Das war in meiner Jugend nicht möglich, damals waren die Grenzen geschlossen. Englisch und Französisch lernte ich nur in den Schulen. Obwohl ich früher sehr gut Englisch sprach, haben mir vertiefte Fremdsprachenkenntnisse immer ein wenig gefehlt. Aber ich würde wieder denselben Beruf wählen.

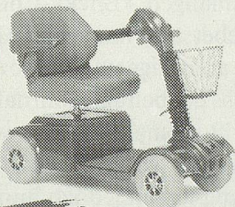
Wenn Sie sich selbst als dreigängiges Menü beschreiben müssten, was wären Sie?

Ich als Menü? Auf jeden Fall Fisch und Vogel. Als Vorspeise bin ich ein Loup de mer, als Hauptgang ein Perlhuhn mit Champagnerkraut und als Dessert eine gebrannte Creme.

Beweglichkeit

für Gehbehinderte und Senioren!

Unabhängig unterwegs sein.



3-Rad Fr. 4850.-

4-Rad Fr. 5400.-

Stefan Grüter

9247 Henau

Elektrofahrzeuge

☎ 071/951 82 02

Weggis zum Geniessen

Entdecken Sie die einzigartige Berg- und Seelandschaft rund um den Vierwaldstättersee.

Pauschalangebot «Gipfelstürmer»

6 Übernachtungen mit Halbpension im 3-Stern-Hotel. 5 Tage freie Fahrt auf Schiff und Bergbahnen der Zentralschweiz. Preis: Fr. 831.-

Ab Mai täglich Konzerte (ausser Mo), Folklore-Darbietungen, geführte Wanderungen.

Weggis Tourismus
Seestr. 5, 6353 Weggis
Tel. 041 390 11 55
Fax 041 391 00 91
E-Mail: info@weggis.ch



PRIVATREISE

- persönliche Betreuung
- Essen à la carte
- Reise unterwegs mitgestalten

KANADA 2000



30. Juli bis 23. August
24. August bis 16. September
16. September bis 10. Oktober

Reise:

Westkanada, inklusive Inside-Passage und Rocky-Mountaineer-Zug

Preis im Doppel CHF 9600.-

«all inclusive», d.h. Flug, Hotel, Mahlzeiten, Getränke, Minibus (12-Plätze für max. 8 Personen) und privater Reiseleiter, alle Eintritte, Service, Taxen usw. **alles inbegriffen.**

Detailprogramm/Informationen
Reisebüro TRAVEL BEE
Im Zentum, 8604 Volketswil

Tel. 01 946 18 18
Fax 01 946 18 25
bee@travelbee.ch
www.travelbee.ch



Der neue ZEITLUPE RATGEBER



Zu bestellen bei:
Zeitlupe, Verlag
Postfach, 8027 Zürich
oder
Telefon 01 283 89 00
Fax 01 283 89 10
E-Mail: verlag@pro-senectute.ch

Tel. 041 / 377 55 71

NOVO vital

- ◆ Badelifte
- ◆ Home-Trainer
- ◆ Rollatoren
- ◆ Komfortbetten
- ◆ Massage-/Relaxsessel

Elektromobile: Sonderangebot

Bestes Preis-/Leistungsverhältnis!

NOVOvital, 6045 Meggen
www.novovital.ch

Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____