Zeitschrift: Nidwaldner Kalender
Herausgeber: Nidwaldner Kalender
Band: 131 (1990)

Buchbesprechung: Nidwaldner Kochtopf : Rezepte, Geschichtliches und Geschichten

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

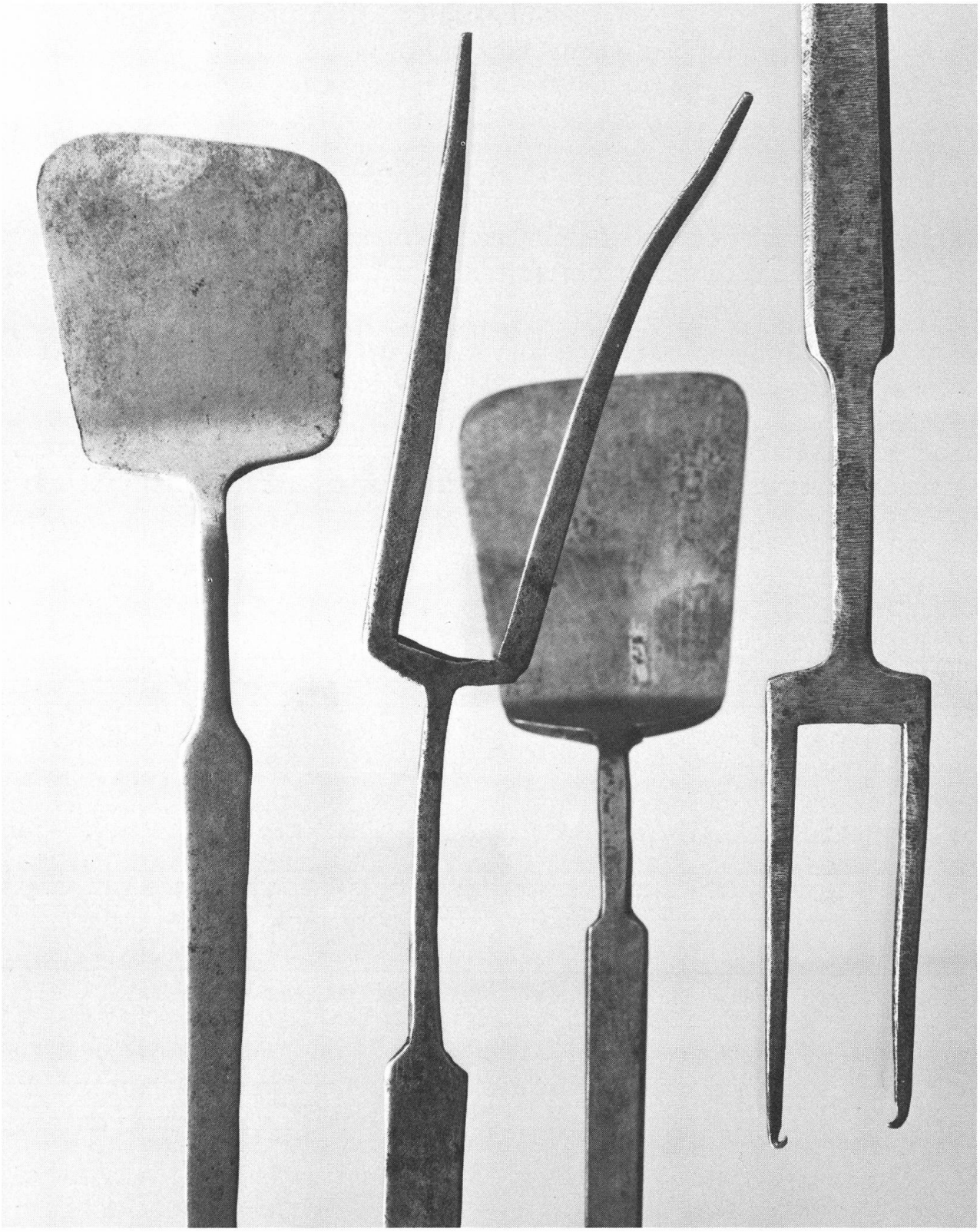
Download PDF: 01.07.2025

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

Nidwaldner Kochtopf
Rezepte, Geschichtliches und Geschichten

Suppe mit Erbsen
Fisch à la hollandaise mit Kartoffeln
Roastbeef mit Jardinière
Vol-au-Vent mit Ragout financière
Kapaun mit Salat
Schinken und Zungen mit Gelée
Bisquit-Torten und Cremen
Desserts, Früchte

Dieses leckere Mahl servierte Wirt Hermann am 30. 9. 1865 an der spektakulären Einweihungsfeier des Winkelried-Denkmals in Stans. Ein sehr reichhaltiges und aufwendiges Menü für eine Festwirtschaft. Es war übrigens für vier Franken pro Person zu haben, eine Flasche La Côte oder Karthäuser inbegriffen. Solch ausgiebige Mahlzeiten bildeten in der Ernährung unserer Vorfahren die ganz seltene Ausnahme. Sie waren Festen und Markttagen vorbehalten. Die Alltags-Ernährung stand vielmehr bis weit ins 19. Jahrhundert hinein auf schmaler Basis. Die Selbstversorgung stand im Mittelpunkt. In unserer Region ernährte man sich in erster Linie von Milch und Milchprodukten. So bestand ein Morgenessen in der Innerschweiz aus dem berühmten Ziger mit Beigabe von Schnitzen, also getrockneten Früchten als Brotersatz oder aus Milchsuppe. Unter dem damaligen Ziger haben wir uns nicht den heutigen Schabziger vorzustellen, sondern einen Weichkäse, der aus mehr oder weniger flüssigem Quark oder geronnerer Milch bestand. Dieses Frühstück wurde dann zwischen 1780 und 1830 durch das Heimischwerden der Kartoffel durch Milchkaffee mit Rösti oder Brot ersetzt. Und wie verhielt es sich wohl mit speziellen Gerichten zu bestimmten Gelegenheiten? Was haben die Nidwaldnerinnen früher aus den zur Verfügung stehenden Produkten ihren Lieben aufgetischt? Der Kulturverein Ermitage Beckenried hat in den vergangenen Jahren alte Rezepte zusammengetragen: Poläntä- oder Heyer-Chiächli aus dem alten Kochbuch von Frau Achermann aus Buochs, Zigerkrapfen à la Agnes Christen, Wolfenschiessen, Nidwaldner Lebkuchen vom Zingel, Ennetmoos, Ofätori, wie man sie in der Rütenen, Beckenried, herstellte und dutzende weitere originelle Gerichte aus unserer Region. Zum zehnjährigen Bestehen der Ermitage kommen diese Rezepte mit Unterstützung der Nidwaldner Kantonalbank nun in einem ansprechenden Band heraus. Gedanken und amüsante Geschichten rund ums Essen und Geschichtliches zu Sitten und Gebräuchen aus der Feder von bekannten Nidwaldnerinnen und Nidwaldnern runden das Buch ab. Das Buch richtet sich an alle, die traditionelle Gerichte neu entdecken und auf heutige Bedürfnisse angepasst ausprobieren möchten. Und an jene auch, die etwas über Ursprung und Sinn unserer Feste im Jahresablauf erfahren und Bezüge zu heute herstellen möchten. Erscheint im Herbst 1990. *Heidi Lustenberger*



Mit so wertvollen Bildern von Rudolf Steiner ist das Kleinod des Kochens ausgestattet.