Zürich und die Ostschweiz, kulinarisch betrachtet = Aspects de la cuisine à Zurich et en Suisse orientale

Autor(en): **Hess, Leopold**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **30 (1957)**

Heft 10

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-779781

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

ZÜRICH UND DIE OSTSCHWEIZ, KULINARISCH BETRACHTET

ASPECTS DE LA CUISINE A ZURICH ET EN SUISSE ORIENTALE

Der geographische Stellungswechsel in der Schweiz läßt sich schon am Dampf der Suppentöpfe feststellen. Im östlichen Gebiet des Landes ist dies besonders auffällig. Es wird gründlich gekocht. Das Fleisch wird etwas länger gebraten und dafür etwas weniger Pfeffer und Salz verwendet. Der Bodensee und der Rhein, die unerschöpflichen Fischlieferanten, die das ganze Jahr hindurch Blaufelchen, Äschen und Rheinsalme zappelfrisch bereithalten, geben der ganzen Gegend Bratenstimmung und Küchenausweis. In Arbon, Rorschach und Schaffhausen sind Fischküchen, die Tradition besitzen, in Stein am Rhein haben Generationen den guten Namen einzelner Gaststätten gehütet und gepflegt, und in Ermatingen sitzt man mitten in der Hochburg der Fischkundigen. Hier wird auch der Gangfisch geräuchert. Die Fleischer und Wurster stehen nicht beiseite. Die St.-Galler Schüblinge, Bratwürste, Knackerli, Appenzeller Pantli und Mostmöckli sind unbestrittene Musterleistungen und haben allenorts guteidgenössisches Wirtsstubenrecht. In Glarus, der Urheimat des Schabziegers, wohnen ebenfalls großartige Wurstmacher, die Schüblinge und Kalbswürste stehen hoch im Ansehen, ebenso als bodenverwachsene Volksmahlzeit die buttergelben Käschnöpfli. Ganz hoch entwickelt sind auch hier die Backwaren. Die Blätterteigchrapfen, mit feinen Frucht- und Marmeladefüllungen, mit Mandeln und Haselnüssen sind eine wahre Gaumenlust. Schaffhausen rühmt mit Recht eine Spezialität, die an raffinierter Schmackhaftigkeit nicht leicht zu überbieten ist, die Schaffhauser Züngli. Die beliebten zuckerbestreuten Appenzeller Honigfladen gehören schlechthin zum vaterländischen Luxusproviant.

In der Stadt Zürich sind die alten Zunftstuben, zum großen Teil schon durch ihren wertvollen Innenausbau und heraldischen Scheibenschmuck sehenswert, beliebte Gasträume. Der «Zürcher Topf», ein schmackhaftes Sammelgericht aus diversen Fleischsorten und Reis, das «Geschnetzelte Kalbfleisch» und die «Leberspießli» gehören hier zum eisernen Bestand guter heimischer Küche. Die gebackenen Fische als erster Gang und die reiche Sammlung an «Chüechli» und Marzipanleckerli als Nachtisch, die alle in irgendeiner Form unter dem Zürcher Wappen serviert werden, vollenden ein harmonisches Tafelprogramm.

Leopold Heß

A mesure qu'on roule vers l'est, la cuisine suisse se ressent naturellement du voisinage de l'Allemagne, ou plus exactement de l'épicurisme joyeux et un peu lourd du tempérament rhénan. C'est dire que le goût du bien-manger n'en est pas absent. Le Rhin forme là une grande cuvette, le Bodan, où abondent les brochetons et les féras bleues, que les restaurateurs d'Arbon à Schaffhouse savent apprêter supérieurement, et certain «Gangfisch» que fument les pêcheurs d'Ermatingen. Stein sur Rhin, avec ses auberges à croisillons sang de bœuf ou peintes de mythologies lascives de la Renaissance, est ce que l'on nomme un bon relais de gueule. La charcuterie de ces pays («Schüblinge» de St-Gall, «Knackerli» et «Pantli» d'Appenzell, «Mostmöckli» et «Kalberwürste» de Glaris) ne laisse rien à désirer, pour la saveur et l'originalité. On est très porté sur les pâtisseries substantielles, sur les pâtes de poires, de noix, d'amandes et de noisettes, qu'ils appellent «Fladen» et «Krapfen». Glaris fabrique un feuilleté aux amandes fort distingué, et Schaffhouse des biscuits fourrés de crème («Schaffhauser Zungen») fort estimables. Et l'on ne doit pas manquer d'emporter un de ces grands gâteaux carrés que les Appenzellois, amoureux de décors, ornent régulièrement d'un tableau en sucres de couleur figurant le vacher traditionnel à culottes jaunes et veste écarlate sur un fond d'alpage. Pour faire passer tout cela, la Thurgovie produit un petit cidre coquin auquel on revient; Schaffhouse, un «Hallauer» rubis et généreux, et le Rhin saint-gallois un «Buchberger» mûri sur les glacis de vieux castels qui n'est point à dédaigner.

Zurich, dont les salles à manger occupent souvent les anciennes salles des guildes, héraldisées et ornées de vitraux, vous offre sa marmite zurichoise («Zürcher Topf»), ses émincés de veau à la crème («Geschnetzeltes»), ses «Leberspiessli» (brochettes de foie), ses fritures du lac, sans parler de ses pâtisseries, chocolats et friandises: «Leckerli» à la pâte de noisette, «Tirggel» aux plaisants découpages, «merveilles» du Sechseläuten («Fastnachtkuechli»).

Aus dem entzückenden, von der Schweizerischen Verkehrszentrale herausgegebenen Bändchen «*Vom Essen und Trinken und altem Geschirr in der Schweiz*».

Tiré de la plaquette «*Les plaisirs de la table et la vaisselle ancienne en Suisse*», éditée par l'Office national suisse du tourisme.

Puritanische Einfachheit kennzeichnet die Fassaden Alt-Zürichs. Hinter vielen verjüngte sich eine Gastlichkeit, deren Küchen dem internationalen Leben der Stadt gerecht werden.
Photo Alexander Barbey, Zürich

Les façades du Vieux-Zurich sont empreintes d'une simplicité puritaine; nombreuses sont celles derrière lesquelles les meilleures traditions de l'hospitalité se maintiennent, particulièrement par une cuisine qui est à la hauteur de la vie internationale de la ville.

Le facciate della vecchia Zurigo sono improntate di una semplicità puritana; numerose sono quelle, dietro le quali permangono le migliori tradizioni di ospitalità, particolarmente con una cucina che è all'altezza della vita internazionale della città.

Puritanic simplicity characterizes the façades in the Old City of Zurich. But behind these façades you'll find hospitality and the fine Swiss cuisine that have helped make Swiss hotels famous around the world.

Zürich ist eine Flußstadt, die sich zum See hin öffnet. Die kleine Formenwelt der Häuserzeilen am rechten Limmatufer verkörpert das poetische Seldwyla Gottfried Kellers noch heute. Sie wird beherrscht von den Dominanten des wissenschaftlichen Zürichs: der Eidgenössischen Technischen Hochschule und der Universität.
Photo Paul Scherrer, Zürich

Zurich est une ville fluviale qui s'ouvre sur un lac. Aujourd'hui encore, le petit monde que forment les rangées des maisons sur la rive droite de la Limmat incarne la poétique Seldwyla de Gottfried Keller. Il est dominé par les hauts-lieux du Zurich scientifique: l'Ecole polytechnique fédérale et l'Université.

Zurigo è una città fluviale che s'apre su un lago. Ancora oggi il piccolo mondo formato dalla fila delle case sulla riva destra della Limmat ci ricorda la poetica Seldwyla di Gottfried Keller. È dominato dalle sedi della coltura e degli studi superiori: il Politecnico federale e l'Università.

Zurich is built on the River Limmat which flows out of Lake Zurich. The old houses on the right bank of the river are reminiscent of 19th century stories by Gottfried Keller. On a hill overlooking this old part of the city you'll find Zurich's scientific and educational centre, the Swiss Federal Institute of Technology and the University.

HOTEL
TEA-SHOP DINER-DANSANT
CANOVA SEEHOF HOTEL RESTAURANT CANOVA

MAESTRANI
AERO
VERMOUT
PARADIESVOGEL-AP

Die Rhätische Bahn bei Scuol-Tarasp-Vulpera. Links im Bild die wuchtigen Kuben der vermutlich im 11. Jahrhundert gegründeten Burg Tarasp.

Le Chemin de fer rhétique vers Scuol-Tarasp-Vulpera. A gauche, les massives murailles du château de Tarasp, vraisemblablement édifié au 11e siècle.

La Ferrovia Retica vicino a Scuol-Tarasp-Vulpera. A sinistra, le massiccie mura del castello di Tarasp, probabilmente costruito nell'11° secolo.

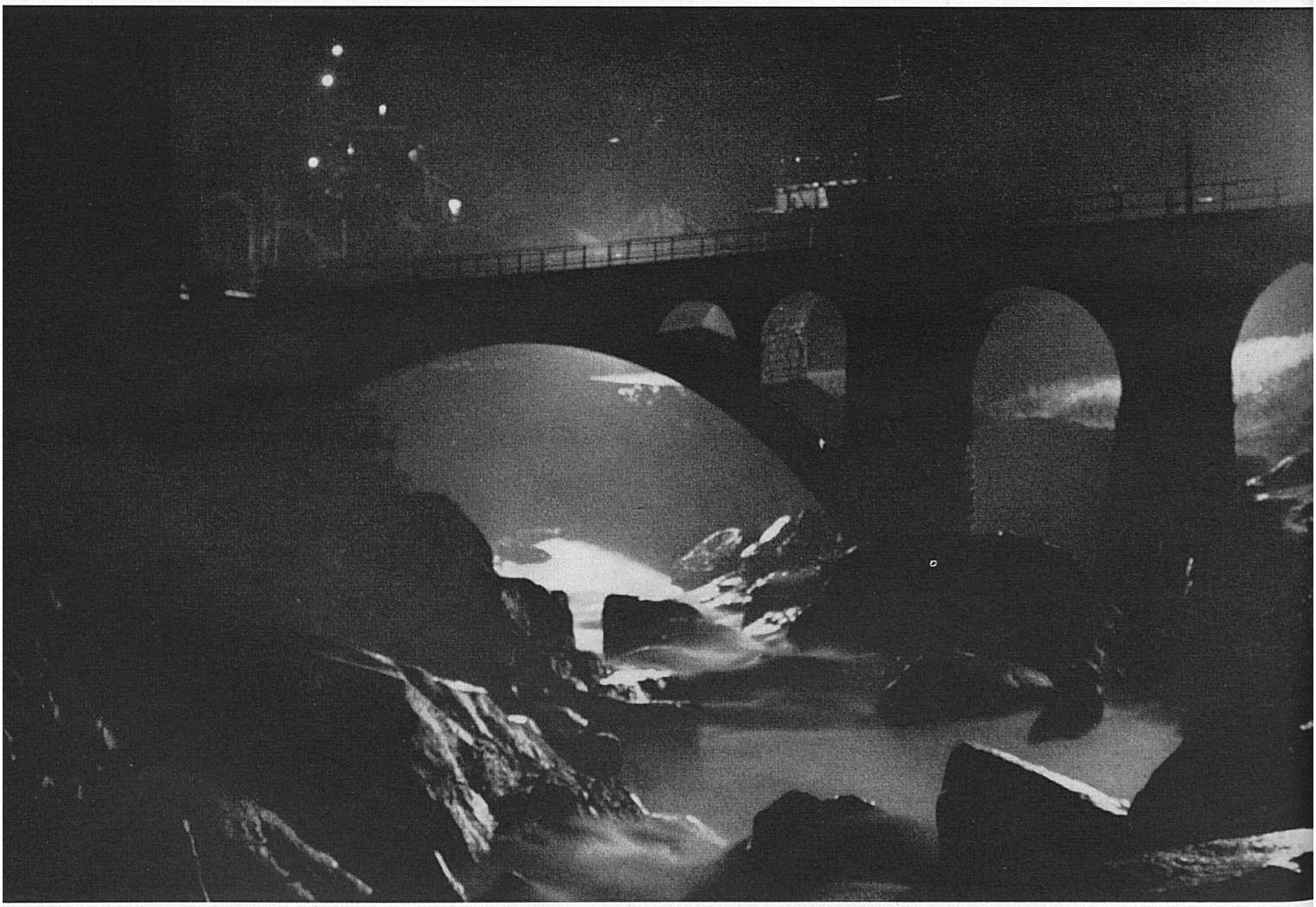
The Rhaetian Railway near Scuol-Tarasp-Vulpera. To the left, the massive square towers of Tarasp Castle (presumably built in the 11th century) dominate the scene. Photo Giegel SVZ ▸

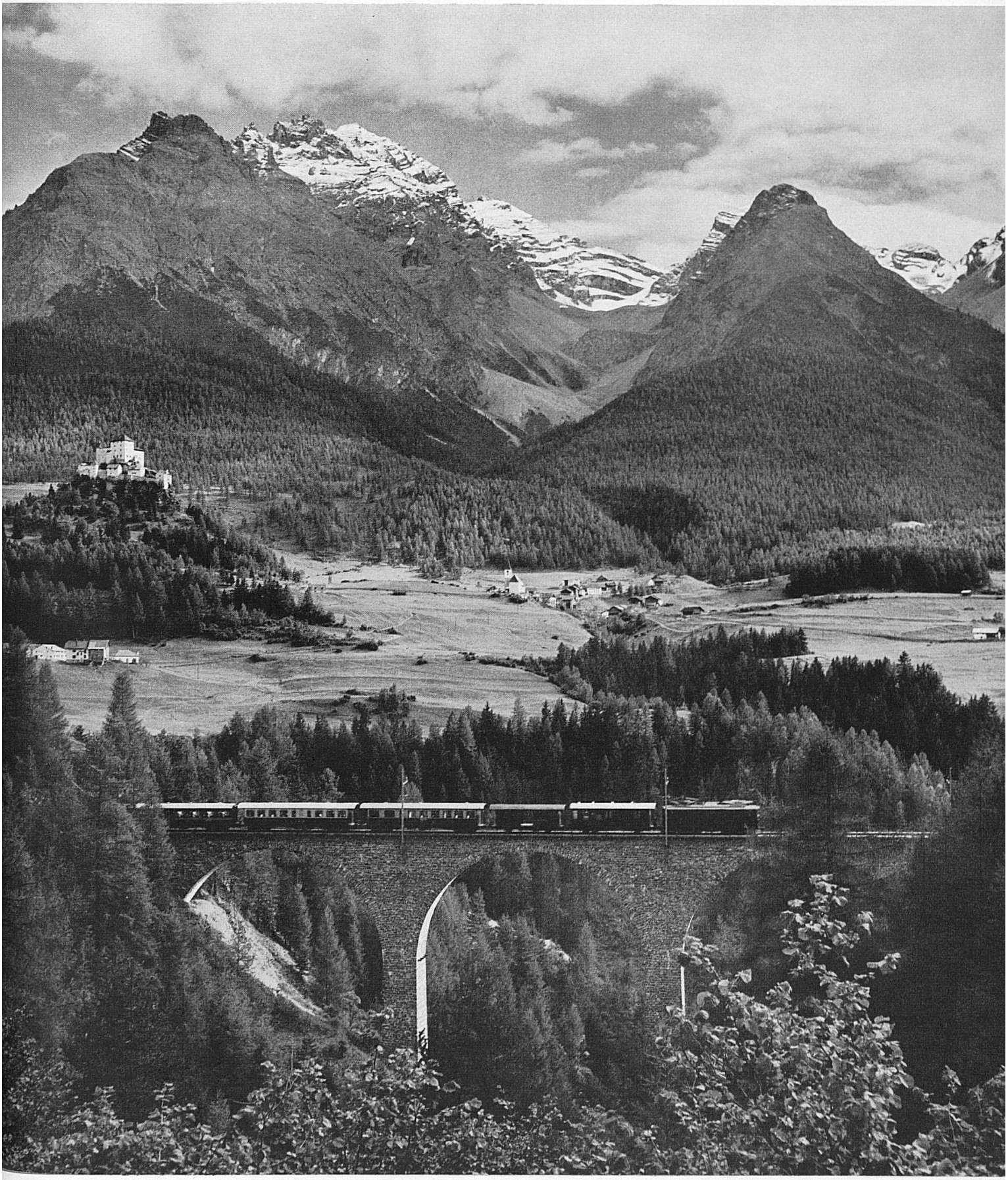
Bis tief in den Monat Oktober hinein bleiben wichtige Punkte der Gotthardstrecke festlich beleuchtet und erinnern so an das 75jährige Bestehen dieser bedeutenden Nord-Süd-Verbindung durch die Alpen. Photo Keystone

Jusque vers la fin du mois d'octobre, certains points importants de la ligne du Gothard seront grandiosement illuminés et rappelleront ainsi le 75e anniversaire de cette importante liaison nord–sud par les Alpes. ▾

Fin quasi la fine del mese di ottobre, alcuni punti importanti della linea del Gottardo saranno illuminati a festa e ricorderanno così il 75° anniversario di questo importante collegamento nord–sud attraverso le Alpi.

Through the month of October the most interesting points along the Gothard line will be illuminated in commemoration of the 75th anniversary of the creation of the Gothard Tunnel, one of Europe's vital rail links through the Alps.





Ein Zug der Rhätischen Bahn folgt dem Ufer des Lago Bianco am Berninapaß. Hier weitet sich der Blick auf die Gräte des Piz Palü und auf den Cambrenagletscher. Photo Giegel SVZ

Un train du Chemin de fer rhétique suit la rive du Lago Bianco, au col de la Bernina. Ici, le regard embrasse les arêtes du Piz Palü et le glacier de Cambrena.

Un treno della Ferrovia Retica segue la riva del Lago Bianco, sul colle del Bernina. Di qui, lo sguardo abbraccia le creste del Pizzo Palü e il ghiacciaio del Cambrena.

A Rhaetian Railways train beside the waters of Bianco Lake on the Bernina Pass. From here you enjoy a broad panorama that includes Piz Palü Range and the Cambrena glacier.