Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 34 (1961)

Heft: 9

Artikel: Maisgerichte im Wandel der Zeit

Autor: Berger, Marianne

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517453

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: 15.07.2025

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

Maisgerichte im Wandel der Zeit

Pressedienst Marianne Berger

Die ältesten Maisgerichte sind natürlich da zu Hause, wo der Mais seinen Ursprung hat, in Mittelamerika. Mais war, wir können es mit ziemlicher Sicherheit sagen, schon im dritten Jahrtausend vor Christus die Hauptnahrung der Bevölkerung, und die Beobachtung der Natur und der Gestirne hatte ihren Antrieb allein in der Sorge um diese erste Kulturpflanze Amerikas. Der Mais war und ist hier lebenerhaltend.

Die Zeit der Azteken

Die Azteken, das Kulturvolk, das in Mexiko zur Zeit der Eroberung lebte, stellten sich vor, dass der Schöpfergott Quetzalcoatl, nachdem er den Menschen in einer Edelsteinschale geschaffen hatte, sich in eine Ameise verwandelte und in dieser Gestalt den Mais im «Lebensmittelberg» fand: Für die Nahrung des Menschen war gesorgt. Seit einem halben Jahrtausend hat sich, wir können dies anhand der aztekischen Schriften feststellen, wenig oder gar nichts geändert. Die Werkzeuge zur Bodenbearbeitung sind die selben geblieben, die Maisscheuern sehen noch aus wie zur Zeit, da Cortez seinen Fuss auf das Land setzte, und auch die Gerichte werden bereitet wie ehedem, nur ihre Namen bekamen spanischen Klang. Die aztekischen Tlascalli, heute Tortillas genannt, haben folgende Zubereitung: Über Nacht eingeweichte und dann in einer Handmühle gequetschte Körner werden zwischen den Händen unter Klatschen zu einer Art Omelette geformt, auf einem Blech, das über einer Holzkohlenglut liegt, gebacken und dann gerollt. In allen Haushaltungen und auch auf der Strasse stellt man Tortillas her, und zu jeder Mahlzeit kommt eine ganze Beige, noch warm, mit einem Tüchlein zugedeckt, auf den Tisch. Sie sind das Brot des Mexikaners. Die Festspeise der Azteken, die Tamalli, heisst auf spanisch Tamales und erfreut sich grösster Beliebtheit. Grüne Maisblätter werden mit einem Brei aus frischen Körnern bestrichen, mit Fleisch oder Gemüse belegt, zusammengerollt und in einer Brühe gekocht.

Das moderne Amerika

Wenn wir die Wirtschaftskarte der *Vereinigten Staaten* zur Hand nehmen, wird uns ganz gelb vor Augen. In riesigen Feldern sieht hier der Mais seiner Reife entgegen. Mais, Indian Corn, in Amerika Corn oder Sweet Corn genannt, wird in den USA in Unmengen verzehrt. Schon zum Frühstück häufen die Amerikaner ihren Teller mit Corn Flakes, präparierten Maisflocken, und begiessen sie mit Milch oder Rahm. Zum Znüni knabbern sie Pop Corn, Maiskörner, die an der Hitze zum Platzen gebracht wurden, und beim Apéritif delektieren sie sich an Corn Chips. Eine besondere Leckerei bereiten sie aus den frischen, weichen Zuckermaiskolben. Sie werden gekocht und mit Butter serviert. Auch selbstgebackenes warmes Maisbrot steht häufig auf dem Tisch und leistet Fleisch oder Geflügel anstelle von Kartoffeln Gesellschaft. — Wenden wir uns *Südamerika* zu. Wir begegnen dem Mais im argentinischen Nationalgericht, dem Puchero argentino, einem Eintopf, der aufnimmt, was das Land hervorbringt: Fleisch, Geflügel, Gemüse und natürlich frischen Mais. Humintas oder Humitas sind eine seit Jahrhunderten beliebte Speise der Südamerikaner. Frische Maiskörner werden mit Käse oder Gemüse und Eiern in Maisblätter gepackt und gedämpft.

Neues Korn für die Alte Welt

Mit den ersten Segelschiffen, die nach der Entdeckung der Neuen Welt nach Europa zurückfuhren, reisten auch die ersten Maiskörner in Gesellschaft von Papageien und anderen Merkwürdigkeiten einer neuen Heimat zu. Der Mais verbreitete sich in den warmen Ländern und gehört seither zu unseren Kulturpflanzen. Die Portugiesen und die Spanier waren zweifellos die ersten Europäer, die den Mais versuchen konnten. Die Körner wanderten über die Strasse von Gibraltar nach Afrika. Die ägyptischen Fellachenfrauen backen ihr flaches Maisbrot im Freien. Es bildet mit dicken Bohnen und Zwiebelsauce die Hauptnahrung der bescheidenen Bevölkerung. In Südafrika zerstampfen die Eingeborenen die Körner im Mörser und bereiten daraus ihren täglichen Maisbrei. Bei den Basutos heisst er Poone. — Auch in Asien gibt es Gegenden, in denen der Mais ein wichtiges Nahrungsmittel ist, in Malaya, in der Ukraine und sogar in China, dem klassischen Reisland.

Wenden wir uns wieder Europa zu. In Oberitalien und in den Balkanländern gedeiht der Mais vortrefflich. Die Rumänen nennen ihren Maisbrei Mamaliga. Sie legen verlorene Eier darauf und

geniessen sauren Rahm dazu. Sauerkrautwickel und Maisbrei —Sarmale e mamaliga — ist ein Nationalgericht. Dass dazu wiederum saurer Rahm auf den Tisch kommt, versteht sich.

Italienische Rezepte

In Italien beanspruchen die Venezianer das Verdienst für sich, den Mais als erste geschätzt und gepflanzt zu haben. Sie nannten ihn granturco, nicht weil sie ihn aus der Türkei bezogen, sondern weil vieles, das von weit her kam, von ihnen als «türkisch» bezeichnet wurde. Die Lombarden und Piemontesen, so heisst es, hätten erst bei einer schlimmen Hungersnot im Jahre 1630 gemerkt, wie gut der Mais sei. Die Grundlage aller italienischen Maisspeisen ist die Polenta: Maisgriess wird in Salzwasser in einer Kupferpfanne gekocht, bis es sich von den Wänden löst, dann auf ein Brett gestürzt und mit einer Schnur in Scheiben geschnitten. In der Provinz Venezia richtet man die Scheiben abwechslungsweise mit einem Ragout von Sellerie, Rüebli, gedörrten Pilzen und Kalbfleischstücken an (Polenta pastizzada) oder lässt sie erkalten und isst sie statt Brot. Die Lombarden legen die Scheiben abwechslungsweise mit Käse in eine feuerfeste Form, übergiessen mit Butter und überbacken das Ganze im Ofen, oder, kaum wage ich es zu berichten, sie richten die Polenta in eine Schüssel an, formen eine Vertiefung und füllen gebratene Vögel hinein. Da gefällt uns das piemontesische Rezept Polenta e fontina besser. Zwischen je zwei Polentascheibchen kommt eine Schnitte Fontinakäse. Diese «Doppeldecker» werden erst im Ei, dann im Paniermehl gewendet und braun gebacken.

Die österreichische Variante

Wir folgen dem Mais auf seiner Wanderung nach Norden und kommen nach Österreich. Der Mais, er heisst hier auch Kukuruz oder Türkenkorn (von granturco), erfreut sich vor allem in den an Italien grenzenden Ländern, in Steiermark und Kärnten, grosser Beliebtheit. Die Holzfäller der grossen Waldgebiete nehmen fertig gekochte Polenta an ihren Arbeitsplatz mit, entfachen um die Mittagszeit vor ihren aus Baumrinden gebauten Hüttchen ein Feuer, erhitzen Fett in der Pfanne, tauchen die Polenta löffelweise hinein und richten mit geriebenem Käse an. In Kärnten steht, besonders bei Bauern und Arbeitern, der Türkensterz gleich morgens und abends auf dem Tisch: Maisgriess wird ohne Fett unter stetigem Rühren heiss gemacht, dann nach und nach mit Wasser abgelöscht, «gelindet», wie man hier sagt, zehn Minuten gedämpft und mit Butter bereichert. Zum Frühstück gibts Sterz und Kaffee, abends Sterz mit saurer Milch, und während der Apfelzeit bereitet die Österreicherin zur Freude der Tafelrunde ein Maistomerl, ein einfaches Gericht aus saurer Milch, Mais und Äpfeln.

Allerlei Aberglauben

In Deutschland buk man früher aus Maismehl am Luzientag, dem 13. Dezember, kleine dünne «Luziflecke» in der Asche und verteilte sie an die Hausbewohner. Sie sollten gegen den Biss wütender Hunde schützen. In manchen Gegenden gilt der Karfreitag als günstigster Tag zum Stecken des Maises. An einem Datum, das hinten eine Null trägt, Mais zu säen, kann nur einem Dummen einfallen: Der Ertrag wird null Körner sein.

Mais in der Schweiz

Und nun kommen wir zu unseren Schweizer Maisgerichten. Seit 1680 wird im föhnbegünstigten *St. Galler Rheintal* «Türgge» angebaut. «Wenn auch jeder andere Grundbesitz mangelt, so darf doch der Maisacker nicht fehlen. Derselbe ist der Brodkorb unserer Landleute. Ein Vorrat an Mais im Hause wird oft höher angeschlagen als Geld in der Tasche, und manches eitle Bäuerlein sucht darin seine Wohlhabenheit zur Schau zu tragen.» (Martin Wachter, Die Gemeinde Mels, 1864) — Das Abblättern der Maiskolben ist jeweils ein fröhlicher Anlass, bei dem die Nachbarn zusammenkommen, einander Geschichten und Sagen erzählen, singen, plaudern und oft mit einem kleinen Imbiss und einem Tänzchen den Abend beschliessen. Dass hier der Mais aus der Nahrung nicht wegzudenken ist, versteht sich. Auch heute steht in unzähligen Rheintaler Häusern morgens der Türkenribel auf dem Tisch: Maisgriess wird überbrüht, einige Stunden stehen gelassen und dann in reichlich Fett schön locker geröstet, bis kleine Knöllchen, «Ribel» entstehen. — Eine Begebenheit aus dem zweiten Weltkrieg: Eine Gruppe von Soldaten tat im Weisstannental Lawinendienst, und unter diesen war ein Rheintaler, der es nach einiger Zeit ohne Ribel nicht mehr aushielt. Mais war da, Fett auch — aber wie den Ribel machen? Der Ribelliebhaber suchte über

die Telephonzentrale der Festung Sargans seine Schwester zu erreichen. Sie war nicht zu Hause. Also verlangte man Telephon Nr. 11. Die Beamtin erklärte den Kochvorgang, jedoch vermutlich nicht ganz so genau. Jedenfalls brühte der Kuchitiger den Mais nicht an, sondern wälzte ihn ohne weitere Umschweife im rauchend heissen Munggenfett, so dass die Mannschaft, die sich auf Grund der Erzählungen des Rheintalers auf ein Götteressen gefreut hatte, mit einer Art verbrannten Sandes vorlieb nehmen mussten. — Der Ribel wird auch im *Bündnerland* geschätzt, muss aber mit vielen anderen althergebrachten Maisgerichten rivalisieren, mit dem Türkenpult zum Beispiel. Maisgriess wird in Salzwasser eingerührt und samt Weinbeeren oder getrockneten Kirschen zu einem dicklichen Brei gekocht. Etwas Mehl, in viel Butter gelbbraun geröstet, giesst man auf eine Platte, richtet den Pult darüber an und gibt reichlich geriebenen Käse und heisse Butter darüber. Plain grass: Mais- und Weissmehl, zerschnittene Dörrbirnen und Salz werden mit heisser Fleischbrühe zu einem Teig angerührt. Man formt daraus grosse Knollen, bindet sie in Leinwandsäcklein und kocht sie zwei Stunden in der Fleischbrühe.— Im *Engadin* wird kalte Polenta geschnitten, mit gekochten, gescheibelten Kartoffeln gemischt und wie eine Rösti gebraten. Man bäckt eine Kruste und stürzt den «Kuchen». Mit einem Stück Käse ein herrliches Nachtessen.

Für die Bevölkerung unseres ganzen Alpengebietes, vom Wallis über die Urkantone bis ins Bündnerland, ist der Mais ein wichtiges Nahrungsmittel. In vielen Tälern erscheint er täglich auf dem Frühstückstisch und bildet eine gute Grundlage für das schwere Tagewerk der Bergbauern. In früheren Jahrhunderten holten sich die Bewohner der an Italien grenzenden Gebiete ihren Bedarf direkt aus dem Ursprungsland. Im bündnerischen Valsertal beispielsweise besorgten bis in die 90er Jahre des letzten Jahrhunderts sogenannte Bergträger den Transport über den Valserberg. Mit «Ritbrättern» fuhren sie zur Winterszeit über den hartgefrorenen Schnee nach Hinterrhein und kauften beim Händler ihr «Türggamäll», gewöhnlich 100 kg — auf Walserdeutsch «Mötsch» genannt — das sie in zwei Malen auf den Berg trugen, nicht ohne zwischenhinein für 20 Rappen in Hinterrhein zu übernachten, um ihre Last dann auf dem Schlitten ins Dorf hinunterzubringen.

Der Mais kennt soviele Gestalten als Völker ihn kennen, und es sind deren viele. Lasst uns doch das eine oder andere Gericht selbst probieren!

OBERKRIEGSKOMMISSARIAT

Bern, den 30. 8. 1961

Speck

Gestützt auf unser Kreisschreiben vom 1. Mai 1961 hat die Armee während den letzten Monaten mitgeholfen, grosse Mengen Speck aus den Gefrierräumen zu verbrauchen.

Nachdem die heutige Lage in diesem Sektor bedeutend besser ist und die Speck-Preise wieder anziehen, sehen wir uns veranlasst, unsere Empfehlung vom 1. Mai 1961 betreffend Verbrauch von Speck durch die Truppen per 1. September 1961 aufzuheben.

Zwetschgen

Die Zwetschgenernte wird ungewöhnlich gross ausfallen und der Preis entsprechend niedrig sein. Wir empfehlen deshalb den Konsum von Zwetschgen im Truppenhaushalt.

OBERKRIEGSKOMMISSARIAT
Der Stellvertreter des Oberkriegskommissärs:
Oberstlt. Messmer