

Von "Caviar" und Kutteln : Kulinarisches aus den Badener Hotels der letzten beiden Jahrhunderte

Autor(en): **Motz, Roger**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Badener Neujaersblätter**

Band (Jahr): **84 (2009)**

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-324962>

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.

Von «Caviar» und Kutteln

Kulinarisches aus den Badener Hotels der letzten beiden Jahrhunderte

Von Roger Motz, Baden. Er ist Historiker und unterrichtet an der Kantonsschule Sursee.

«Bestrichene Brödchen mit russischem Caviar (das ist Eibrut von ungeheuerlichen Fischen, so in der Wolga erwischt werden)». Mit diesem exotisch-exquisiten Entree begann am 8. Januar 1886 im Grand Hotel Baden das Hochzeitsmahl «der holdseligen und tugendsamen Jungfrau Rosa Schlittler» aus dem Kanton Glarus mit dem «preiswürdigen und ehrenfesten Eduard Kunath aus Chemnitz im schönen Sachsenland». Kaviar scheint gegen Ende des 19. Jahrhunderts auch im gehobenen Bürgertum der Badehotels noch nicht allen bekannt gewesen zu sein, weshalb der «Speisezettel» im Restaurant Hinterhof des exklusiven Grand Hotels die luxuriösen Stör-Eier von der Wolga in einer Klammerbemerkung erklären musste. Vom Bemühen des Brautpaares, Exklusivität und Reichtum zu zeigen, zeugten auch die «Jungen Schnepfen», die in einem späteren Gang serviert wurden. Denn der Verzehr von wilden Vögeln, die auf der Jagd geschossen wurden, galt bis ins späte 19. Jahrhundert als aristokratische Gaumenfreude. So stand noch 1894 im «Appetitlexikon» der Herren Habs und Rösner über einen anderen Wildvogel zu lesen: «Der Fasan ist ein Aristokrat von reinstem Wasser, der sich nur ganz ausnahmsweise zur bürgerlichen Tafel herablässt.» Die etwas weniger edlen, aber nichtsdestotrotz laut Habs/Rösner als «beste und gesuchteste Bissen» geltenden Schnepfen hatten schon acht Jahre vor Erscheinen des Appetitlexikons die bürgerliche Hochzeitstafel des Ehepaars Kunath in Baden geziert. Dies zeigt auf, wie das vermögende Bürgertum sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts vermehrt Gaumenfreuden leisten konnte, die früher ein Privileg des Adels gewesen waren. Interessant ist auch der Vermerk auf dem Speisezettel, dass es sich um junge Vögel handelte. Denn laut Habs und Rösner hätten «alte Hirsche, Rebhühner, Auerhähne auf der Tafel ebenso wenig verloren wie der Hautgout zu lange abgelagerten Wildfleischs, das allmählich in Verwesung übergeht». Mit den «jungen Schnepfen auf gerösteten Brödchen, in ihren zarten, fein zugerichteten Eingeweiden ruhend, mit schwarzen und weissen Schwämmen vermengt», liebäugelten die frisch verheirateten Kunaths gastronomisch mit der Aristokratie. Von diesem Anspruch zeugt auch

die Üppigkeit des Menüs, denn nach Kaviar, Austern und Suppe werden Schwarzwälder-Forellen, Ochsenlenden, Schnepfen, Gänseleberpasteten, Huhn und Rehrücken verzehrt, und schliesslich wird der Magen mit Eis, Kuchen und Obst geschlossen. Ins Auge sticht, dass mitten im Winter als Dessertspeise «frische Früchte des Nord- und Süd-Landes» aufgetischt wurden. Angesichts der Jahreszeit mussten die Köche wohl hauptsächlich auf importierte Südfrüchte zurückgreifen oder auch auf nicht frische, konservierte Früchte der Region. Wie auf den Festtafeln des Adels gab es einen «grossen prächtigen Tafelaufsatz», der allerdings nach Ende des Festes gut bürgerlich mit nach Hause genommen und damit wieder verwertet werden konnte.

Vom Festessen zur Alltagskost

Doch nicht alle Hochzeiten im Grand Hotel Baden stellten solcherlei Ansprüche an Küchenmannschaft und Geldbörse. In der Regel waren die Speisen weniger aristokratisch und regionaler, aber dennoch erlesen. So verzehrte die Hochzeitsgesellschaft von Herrn Heinrich Ambühl und Fräulein Marta Humbel am 23. April 1914 Forellen mit Mousseline-Sauce, Rindsfilet «à la Clermont», Geflügel und Reh. Begleitet wurde dieses Defilee verschiedener Köstlichkeiten von Neuenburger Weinen, lokalem Goldwändler aus Baden, importiertem «Médoc supérieur» von der französischen Atlantikküste und Champagner des Traditionshauses «Moët & Chandon». Geflügel, das noch nicht wie heute in automatisierter Massentierhaltung gezüchtet wurde, besass in der damaligen Gastronomie einen hohen Stellenwert. Insbesondere Geflügelspezialitäten aus der französischen Region Bresse wie beispielsweise die «Poularde de Bresse» genossen grosses Ansehen. Eine solche Luxuspoularde, die zuweilen mit Trüffeln und anderen Spezereien gefüllt war, fand deshalb auch den Weg auf den Hochzeitstisch von Lydia Leinbacher und Gustav Gull im Hotel de la Balance (Waage) an der Badener Weiten Gasse am 12. März 1885. Und auch 50 Jahre später liess das Hochzeitspaar Margrit Altwegg und Jakob Zellweger im Hotel Verena Hof als Hauptgericht «Caneton nouveau rôti» servieren, auf Deutsch ein junger gebratener Entenbraten. Geflügel wurde auch zur 25-Jahr-Feier der BBC im Jahr 1916 verzehrt, neben einem edlen «Tournedos Rossini». Dabei handelt es sich um Rindsfiletschnitten, die mit Gänsestopfleber (Foie gras) belegt, mit geraffelten schwarzen Trüffeln bestreut und mit Madeirasauce übergossen werden. Eine kostspielige Köstlichkeit, die Brown Boveri & Cie. am Jubiläumsfest auftragen liess.

Bei den Weinen teilten sich in den Badener Hotels lokale, einheimische und französische Tropfen die Tafel. Neben den lokalen Goldwändlern und Geissbergern standen Weine vom Neuenburgersee, Weissweine aus Waadt und Wallis und

Grand Hotel Baden, Schweiz

Speisegettel

Hochzeits-Essen

am 8ten

des hochseligen und hochseligen Fräulein

Rosa Schittler

mit Schwanden im ersten Standesamt

und

des hochseligen und hochseligen Herrn

Eduard Kunath

aus Oberröten im ersten Standesamt

am

Samstag den Wintermonat im Jahre des Hrn 1886

Suppen	Rossische Bräutchen mit russischer Gans (d. i. Gans mit eingeweichten Nudeln, so in der Waage anrecht stehen)
Salz	Meerwasser Aspern in einer russischen Sauce, mit Oliven befüllt
Salz	Sauer Fleischsuppe mit dem Saft von Kirschen gebrüht und veredelt mit weissen Kartoffeln, sehr ohne Kirschen anrichten
Salz	Echte kleine Schwarzwälder-Farthen mit köstlichen Kirschen
Salz	Compote , weiche Gohausen, gebraten und mit weissen Kartoffeln veredelt
Fischer	Junge Schmeigler auf gebratenen Kartoffeln, in einer guten, für ein gebratenes Hühnerchen zubereit, mit weissen und schwarzen Kartoffeln veredelt
Salz	Frische Strassburger-Graubrotspätzeln , in köstlicher Fleischsauce gebrüht
Salz	Kleine Zucker-Erbsen in einer köstlichen Sauce
Salz	Grüne Bohnen , mit kleinen Kirschen veredelt
Salz	Jung Kollagen , weiches Kalb gebraten, mit einer köstlichen Sauce gebrüht
Salz	Schwarze Hühnerfleisch im ersten Standesamt, weiches mit Kartoffeln gebrüht
Salz	Das erste Kollagen mit Obst, köstlich gebrüht, die Linsen zum Braten für die deutsche Gans zubereit
Salz	Englische Kugel mit einem kleinen, köstlichen Fleisch und einem kleinen Kollagen
Salz	Veredeltes Früchte-Eis , welches in Janssen'scher Sauce
Salz	Kuchen mit Mandel und weissen Kartoffeln, weiches gebrüht
Salz	Grosser arbeitsiger Tafelkuchen , von Frau des Trüben und von „Mischelkuchen“
Salz	Einem Nachtisch mit einem Lektüre und einem Fischen, die Frau und die Lektüre



Das Hochzeitsessen von Rosa Schittler und Eduard Kunath im Grand Hotel am 8. Januar 1886 (Stadtarchiv Baden N.07.199).

VINS . . .

REYNARDI BLANC 1911

MALET & COGNAC 1911

VILLERUVE 1908

RENOU SUPERIEUR

ROST & ULLMANN

MENU . . .

BOUDINOYER FAVORITE

CORNOUÉ SAISON

TRETTES AU BLEU, SAISON
BOUILLONNE

POISSON NOUVEAU

FILET DE BœUF A LA CREMONT

ENTRÉE DE VOLAILE A LA
MERE

ROSTETS AU CHAMPAGNE

SOLE DE CHEVREUIL RÔTI
SAISON

APPETITS EN BRANCHE
SAUCE MALTAISE

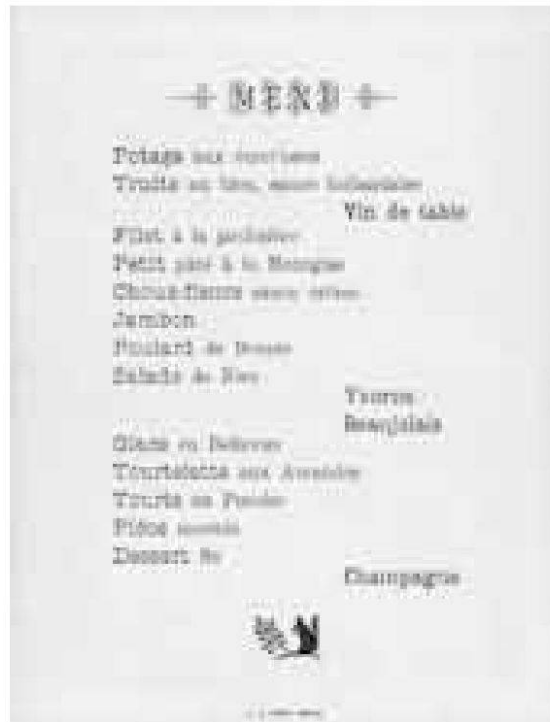
PÊCHE A LA CRÈME

CHOUILLES DE CRÈME SAISON

GLACÉ NOUVEAU

FRUIT - DARRON

Menü und Weine an der Hochzeitsfeier von Martha Humbel und Ingenieur Heinrich Ambühl, dem späteren BBC-Fabrikdirektor, am 23. April 1914 im Grand Hotel (Stadtarchiv Baden N.07.199).



Hochzeitsmenü von Lydia
Leinbacher und Gustav Gull, dem
späteren Architekten des
Landesmuseums, im Hotel Waage
(Weite Gasse) am 12. März 1885
(Stadtarchiv Baden, N.84.117).

VINS

CHAMPAGNE, 1938
 EXTRA DRY

SECCHIATEL, 1938
 EXTRA DRY

BOIS DU VALAON
 1938

BULLAYE, 1938
 EXTRA DRY

FRANCAIS, 1938
 EXTRA DRY

MENU

FOUR-DOUVE RICHES

POISSONS FRIÉS

SALMON NOUVEAU RÔTI
 FRITS ASSORTIS FRIÉS
 FONDUE LORETTE
 SALADE DE LATTES

ASSIAGES DE LA MAISON
 SAUCE MICHIGANE

GLACE BELLE-HELENE
 BRÛLÉE

FRUITS
 FRIÉS

CAFFÈ LIQUEURS

Menü und Weine an der Hochzeitsfeier von Margrit Altwegg und Jakob Zellweger am 14. Oktober 1941 im Hotel Verena Hof (Stadtarchiv Baden, N.06.3.14).

Menu

Ouvert-d'air

Saumon du Rhin court bouillon

Pommes vapeurs

Sauce Hollandaise

Journées Rossini

Volaille à la Stanley

Asperges au beurre noisette

Salade de chervil Diana

Pâtis de pommes soufflées

Salade Catalane

Pêche Melba

Palais de Dame

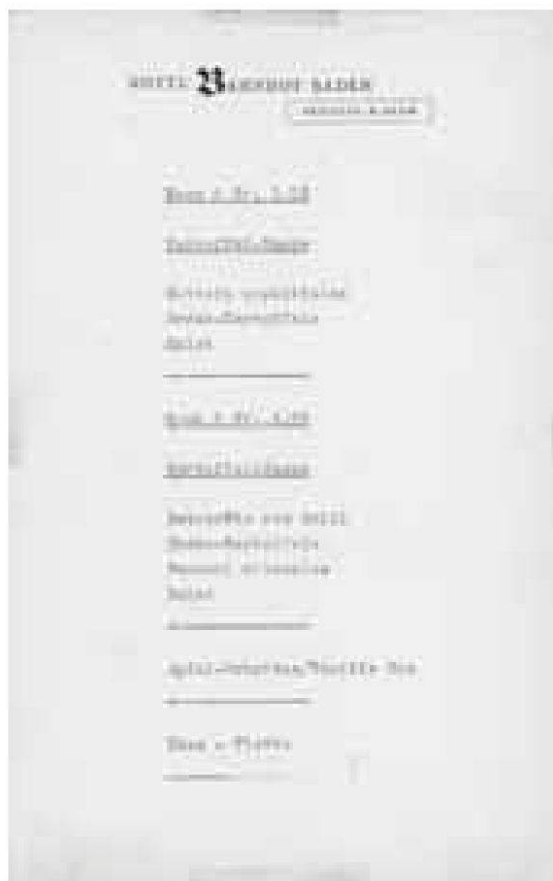
Fruits

Dessert

München 1916
Geburtsjahr 1917
Jahre Chinesischer
Kaiser 1917

Demmer
Herrschmann 1917

Menü an der 25-Jahr-Feier der
BBC von 1916 im Grand Hotel
(Stadtarchiv Baden, N.07.199).



Hermann Hesse im Hotel Bahnhof.
Zeichnung von Walter Squarise
vom 2. Dezember 1947 auf
der Rückseite einer Speisekarte
(Historisches Museum Baden,
Inv. Nr. 8757).

Rotweine aus den französischen Weinbaugebieten Médoc, Bordeaux und Burgund in hoher Gunst. Zuweilen machte auch ein italienischer oder österreichischer Tropfen seinen Weg in die Badener Hotels. Zum Dessert prickelten auf den Zungen vornehmlich Schaumweine aus der Champagne, die bei einem Essen in gehobener Gesellschaft nicht fehlen durften.

Unter den Nachspeisen erfreute sich «Pêche Melba» ausserordentlicher Beliebtheit. Dieses Dessert war 1893 vom Starkoch Auguste Escoffier, dem Vater der modernen französischen Küche, für die Opernsängerin Nellie Melba geschaffen worden. Escoffier war zu Ohren gekommen, dass die Opernsängerin Speiseeis sehr schätzte, aus beruflichen Gründen aber verschmähte, da die Kälte des Eises ihre Stimmbänder angriff. Um Nellie Melba dennoch den Genuss zu ermöglichen, setzte Escoffier einen halben Pfirsich auf eine Kugel Vanilleeis und überzog das Ganze mit warmem Himberpüree und Schlagsahne. Ein nicht mehr ganz so kalter, angeblich den Stimmbändern zuträglicher Eisgenuss war entstanden, der sich bald in der gehobenen Küche Europas verbreitete, so auch in den Badener Badehotels.

Ähnlich populär wie Pêche Melba als Nachspeise waren bei Badener Festivitäten Spargeln als Zwischengang. So kamen beim Jubiläum der BBC «Asperges au beurre noisette» auf den Tisch, zu anderen Gelegenheiten «pointes d'Asperges à la crème» oder Spargeln an Sauce Hollandaise. Die Spargel galt als Aristokratin unter den Gemüsen und erfreute sich grösster Wertschätzung. Anfang des 20. Jahrhunderts war sie derart gefragt, dass vielerorts neue Anbaugelände erschlossen wurden. Da die Spargel sandige, trockene Böden benötigt, konnte sie nicht überall gleich gut kultiviert werden. Die neu entstehende Konservenindustrie ermöglichte aber den Transport in weiter entfernte Absatzmärkte. So fanden zumindest deutsche oder französische Büchsen-Asperges ihren Weg in die vornehmen Hotels und Restaurants Badens, wenn lokale, frische Spargeln fehlten.

Ausserhalb von Festivitäten und in weniger exklusiven Hotels wie dem Hotel Bahnhof speiste man bescheidener. Hermann Hesse, der im Jahr 1942 hier abstieg, hatte die Auswahl zwischen einem Menü «à Fr. 3.50», bestehend aus Kartoffelsuppe, «Kutteln napolitaine» begleitet von Crème-Kartoffeln und Salat, oder einem Menü «à Fr. 4.50» mit Kartoffelsuppe, Entrecôte vom Grill und Crème-Kartoffeln. Über diese Tageskarte herrschte eindeutig die Kartoffel, die sich im 19. Jahrhundert als günstige und ertragreichere Alternative zu Brotgetreide in der Schweiz weit verbreitet hatte.

Literatur

– Schwendter, Rolf: Arme essen, Reiche speisen. Neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie. Wien 1995.