

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 118 (1992)  
**Heft:** 44

**Artikel:** Die Küchensterne von damals leuchten wieder hell  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-618041>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 22.12.2024

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

-minu

# Die Küchensterne von damals leuchten wieder hell

Wenn man der Entenbrüstchen und dergleichen überdrüssig geworden ist, kommen Gedanken an früher auf. Früher war eine Suppe noch ein ganzes Essen. Früher gab es am Sonntag noch Braten. Viel von dem, was früher war, ist auf einmal wieder zeitgemäss.

Als Kind bin ich mit der Suppenkelle gross geworden. Es gab Suppen zum Zmittag. Und Suppen zum Znacht.

Im übrigen gab es die verschiedensten Arten von Suppen: Brotsuppe aus alten Brotresten, die in einer heissen Fleischbrühe aufgeweicht und mit dem Schwingbesen zu feinem Brotflaum verquirlt wurden ... «Ylaufsüpli»: Hühnerbouillon, in die man zuletzt vier mit etwas Rahm geschlagene Eier schüttete ... die Gerstensuppe, von Vater heiss geliebt ... Tapioka, den wir Kinder «Froschenlaich» nannten. Und an besonderen Tagen die falsche «Lady Curzon», die Mutter damals weniger aus tierschützerischen als aus budgetberechnenden Gründen mit Suppenfleischwürfeli in die Tassen zauberte. Alles mit einem Gütschlein Sherry würzte. Und, mit Curry-Rahm überdeckt, stolz den Gästen servierte («Die haben überhaupt nicht gemerkt, dass das keine echte war ...»).

## Tomatenpulver hinein-gebeseht

Suppen waren das, was die aktuellen Küchenprimadonnen der heutigen Gourmet-Tempel «petite entrée» nennen. Die Brühen dampften in einer riesigen Goldrändli-Schüssel auf dem Tisch. Vater schöpfte in die Teller.

Natürlich durften wir Kinder an unsern Geburtstagen das «Lieblingessen» wünschen – bei Rosie waren es Griesspludde mit eingemachten Aprikosen. Und zum Dessert eine Käseplatte. Bei mir: Spaghetti napolitaine mit panierten Schnitzeln.

Ich muss gestehen, dass meine Mutter die Tomatensauce nicht nach der Art der Hobbyköche und Küchenpäpste stundenlang reduzierte. Und aus frischen Sammarzani herstellte. Nein. Sie bediente sich eines Beutels, aus dem sie ein wunderbar rotes Pulver ins Wasser schüttete. Die Sache mittels

heftigem Beseln auflöste. Und zum Kochen brachte.

Auch kam nicht etwa zu Staub gerapster Parmesan (der echte: Parmigiano Reggiano) über die pflutschweich gekochten Spaghetti. Nein. Auch hier säbelte Mutter ein Gugglein auf – und liess irgendeinen abgepackten Käse über die Schüssel rieseln.

## Zum Feiern Erbsli «extra fein»

Die Wienerschnitzel hätten ebenfalls einer Gourmet- und Konsumentinnen-Forum-Runde nicht standhalten können – es waren keine dünnen Lamellen vom Kalb, sondern dicke Scheiben vom Hals der Sau. Die wurden im Ei gebadet und im Paniermehl gewendet. Schliesslich im Schweineschmalz ausgebacken. Und schmeckten grossartig – um ehrlich zu sein: Panierte Sauschnitzel schmecken mir auch heute noch besser als die lahmen Dinger vom Kalb ...

Am allerwichtigsten war natürlich das Dessert. Mutter hielt nicht viel vom Kuchenbacken. Sie kaufte einen Fixfertig-Cake im Aluförmchen und öffnete eine Büchse von Stalders Schokoladencrème. Nun rührte sie noch zwei Deziliter Rahm unter die braune Sauce – und fertig war die Herrlichkeit.

Das waren die Gourmet-Sternen-Freunden von damals.

Meine Kollegen schreiben immer wieder von den Kochtöpfen ihrer Grossmütter ... von den herrlichen Braten, die da alle zehn Minuten mit dem eigenen Jus übergossen wurden ... vom Huhn im Ofen, das liebevoll mit Butter eingerieben worden war.

Auch meine Grossmutter kochte. Aber ich habe sie nie Saucen reduzieren oder alle fünf Minuten das Huhn drehen sehen. Dazu hätte sie gar keine Zeit gehabt. Auch Grossmutter war übergelukkig, als Onkel Maggi

und Tante Knorr mit der Fertig-Tünke aufmarschierten – und besetzte hurtig die «Jägersauce» ins Pfännchen. Dazu wurde eine Büchse «Erbs-mit-Rüebli – mittelfein» geöffnet.

Am Sonntag – zu Rahmschnitzel mit Nudeln – gab's zur Feier des Tages dann «extra fein».

Überhaupt die Sonntage – sie waren vom kulinarischen Punkt aus völlig auf Rahmschnitzel und Poulets ausgerichtet. Diese beiden Gerichte wechselten sich stoisch ab – während Mutter für die Rahmschnitzel verantwortlich war, hatte Grossmutter den Poulet-Turnus.

Natürlich fehlte auf dem Tisch das Maggifläschchen nie. Vater regnete in und auf alles die braunen Würztropfen – und immer, wenn er danach griff, schaute ihn Mutter streng an: «Jetzt versuch doch zuerst – es ist so stark gewürzt!» Aber Vater schüttelte schon das Fläschchen. Und Mutter seufzte: «Du wirst nie ein Gourmet ...»

## Maggi-Renaissance

Später, als ich die Rosé d'Anjou- und Riz-Casimir-Epoche sowie das erste Fondue bourguignonne überstanden hatte, entdeckte ich die Trockengewürze. Und erfand die wildesten Suppen, in denen die Rosmarinadeln vorherrschten.

Endlich war auch ich beim Entenbrüstchen und dem Steinbutt auf Rhabarberbeet (süss-sauer mit einem Gütschlein Aceto di Modena, Jahrgang 78) angelangt.

Längst war das Maggi-Fläschchen dem eigenen Basilikum-Stöckchen gewichen. Und der Dampfkochtopf ist durch einen Dampfbackofen ersetzt worden.

Manchmal besucht mich mein Vater. Säbelt an der «Cuisse de Pintade», die wir mit Sommertrüffel-Lamellen gespickt haben, herum. Und ruft nach dem Maggifläschchen.

Wir holen's. Er lässt's braun regnen. Faltet die Hände über dem Geflügelknochen. Und schnauft: «Weisst du – es geht doch nichts über eine feine, dicke Griesssuppe mit gebähten Zwiebeln drin ...»

Nächsten Sonntag gibt's Wienerschnitzel vom Sauhals ...