

Schmackhafte Geschichte

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **GZ in Kontakt : Gehörlosenzeitung für die deutschsprachige Schweiz**

Band (Jahr): **85 (1991)**

Heft 5

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

Das tönt sehr interessant und anspruchsvoll. Lassen sich Beruf und Familie gut unter einen Hut bringen?

Doch. Mit Hilfe des Terminkalenders kann ich die Zeit gut einteilen. Schreibtelefon und Vermittlungsdienst sind auch zwei sehr wichtige Hilfsmittel beim Termine abmachen.

Sven, der Grösste, ist schon relativ selbständig und hilft mir, indem er einkauft, Besorgungen macht. Melanie, die Mittlere, ist gehörlos und besucht ganztags die Gehörlosenschule in Wollishofen, und Caroline, die Kleinste, ist zu Hause.



Ratebild: Wer ist die Dame, die sich hier verschönern lässt?

Gibt es keine Probleme, stören Dich die Kinder nicht während der Arbeit?

Wenn ich eine Kundin behandle, ist die Türe zu. Ich musste konsequent sein und habe den Kindern eingeschärft, wenn sie Blödsinn machen, würden die Kundinnen verärgert und kommen nicht mehr. Die Kinder haben das rasch begriffen. Ausser-

dem bringen die Kundinnen oft eigene Kinder mit, die können dann problemlos mit meinen Kindern spielen.

Ich arbeite ja auch nicht immer – es bleibt noch genügend Zeit, um mit den Kindern an ihren schulfreien Nachmittagen etwas zu unternehmen.

Familie kommt nicht zu kurz

Wann machst Du Feierabend, und arbeitest Du auch samstags?

Abends spätestens um 20.00 Uhr ist Schluss, und an Samstagvormittagen nehme ich nur diejenigen Kundinnen, von denen ich weiss, dass sie berufstätig sind und unter der Woche keine Zeit haben. Aber es kommt eher selten vor. Die Familie hat auf jeden Fall Vorrang.

Und was sagt Dein Mann dazu? Stört es ihn nicht, dass Du Deinen Beruf in der Wohnung ausübst?

Nein, gar nicht! Franz hat mich immer unterstützt und ermutigt, als alle anderen mir einen Misserfolg prophezeiten. Er hat sogar ein paar Abendkurse absolviert in Richtung Fitness und Sporternährung. Unser Wunschtraum ist es, zusammen einmal ein Fitness-Studio mit Sauna und Kosmetik-Studio aufzumachen – aber das ist vorerst nur Zukunftsmusik. Im Moment bin ich ganz zufrieden, so wie es ist.

Vielen Dank für das Gespräch – und für Dich und Dein Studio weiterhin viel Erfolg!

können, war schon den alten Griechen bekannt. In der Schluss-Szene des 11. Gesangs der Ilias lässt Homer die Dienerin Hekamede über «pramneischem Wein ... auf einer Reibe von Erz» Ziegenkäse und weisse Gerste zerkleinern. Den frühesten Hinweis auf ein Milchgericht, das gemeinsam aus einer Schüssel gegessen wird, gibt die Schweizergeschichte: Im Religionskrieg zwischen dem protestantischen Zürich und der katholischen Innerschweiz löffelten 1529 Freund und Feind die Kappeler Milchsuppe aus dem gleichen Holzgefäss. Aus jener Zeit stammt das erste Rezept: Es erwähnt Zieger, also eine Käseart, als Beigabe zur Milchsuppe. Der Faden führt nicht weiter, denn von da an fehlen schriftliche Zeugen. Man muss annehmen, dass solch einfache Gerichte irgendwie einfach da waren. Ihrer Einfachheit wegen brauchte man sie gar nicht aufzuschreiben. Der Ursprung ist wohl bei den Älplergerichten zu suchen – bei luxuriösen allerdings, die es nur bei Festen gab.

Einführung in der Armee. Die Männer lernten das Rezept in der Rekrutenschule kennen und brachten es nach Hause.

Damals wurde das ungezwungene Beisammensein ums Caquelon (= Fonduegeschirr) und damit das Gericht selbst als eine Befreiung von gesellschaftlichen Zwängen empfunden, ja als Revolution der Tischsitten, verbunden mit einer neuen, spontanen und unkomplizierten Gastlichkeit. Was früher ganz und gar nicht selbstverständlich war, dass eine ganze Tafelrunde aus einer Pfanne bewirtet wird, ist heute längst üblich.

Winterzeit = Fonduezeit

Einen letzten Aufschwung hat die schweizerische Nationalspeise erfahren, seit mehrheitlich emaillierte Caquelons verwendet werden und entdeckt wurde, dass die Rechaud-Flamme stark genug brennt, um den Käse darin am Tisch aufzukochen. Seither ist das Fondue auch bei hundert und mehr Personen keine Hexerei mehr: Die Gäste kochen selbst. Schätzungsweise werden in der Schweiz jährlich



Was gibt es an einem langen, kalten Winterabend Besseres als ein gemütliches Fondue im Familienkreis? (Bild: Schweizerische Käseunion)

Fondue: Im zweiten Anlauf zum Nationalgericht geworden

Schmackhafte Geschichte

pd. Das Fondue ist heute fraglos des Schweizlers Nationalgericht. Aber gestern war es das wohl nicht, obwohl es bereits vorgestern als Festessen galt. Genauer gesagt: Die schmackhafte Geschichte des Fondues beginnt zwar vor vielen Jahrhunderten, das Wort erscheint aber erst vor rund zweihundert Jahren in der Literatur, und von der Mehrheit der Schweizer wird das Fondue erst nach dem Zweiten Weltkrieg zur Kenntnis genommen.

Das Fondue-Rezept, das der zu seiner Zeit bekannteste Gastronom Anthelme Brillat-Savarin 1794 auf einer Schweizer Reise in Moudon FR kennenlernte, beginnt mit der Bemerkung: «Das Fondue stammt aus der Schweiz und ist im Grunde genommen Rührei mit Käse.» Auch im weitverbreiteten Kochbuch der Lisette Rytz, das in Bern verlegt wurde, liest man in der Ausgabe von 1863, man sollte

Vacherin mit Eigelb, Rahm und Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Erst in der Auflage aus dem Jahre 1900 wird das Eierfondue ersetzt durch das uns vertraute Neuenburger Fondue, das in einem «irdenen Topf» über einer Flamme aus «Weingeist oder Gas» erhitzt wird.

Von den alten Griechen...

Dass Wein und Käse zu einem Gericht vermischt werden

...bis zu unseren Vorfahren

Zum Nationalgericht wurde das Fondue in zwei Schritten vor und nach dem Zweiten Weltkrieg. Jedenfalls war die Käsespeise beim Ausbruch des Krieges schon so bekannt, dass die Schweizer in ihrem Pavillon an der Weltausstellung in New York 1940 Fondue kochen liessen. Wahrscheinlich verhinderte der Krieg, dass dieser erste Anlauf genügte. Den Durchbruch schaffte das Fondue Ende der fünfziger Jahre mit seiner

rund 21 Millionen Portionen zu Hause in Caquelons konsumiert, was neun Portionen Fondue pro Haushalt oder gut dreieinhalb Portionen pro Kopf der Bevölkerung ergibt. Obwohl man im Prinzip Fondue geniessen kann, wann man will – also theoretisch auch im Sommer –, gilt der Winter auch heute noch als ideale Fonduezeit. Selbst der März wird uns sicher noch einige kalte Tage bescheren, die man gerne mit einem warmen Fondue abschliesst! En Guete!