



marmite



Sonderausgabe zum 60-jährigen Bestehen von marmite

Herausgegeben von der marmite verlags ag, Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, www.marmite.ch

Dezember 2019



**Seit 1959
dem Genuss
verpflichtet**

Vor 60 Jahren wurde das Magazin marmite gegründet und ist damit die älteste Gourmet-Zeitschrift der Schweiz.

Die marmite verlags ag, Herausgeberin der Zeitschrift marmite (vom französischen Kochtopf «la marmite» – also phonetisch [marmit] ausgesprochen – und nicht wie der englische Brotaufstrich [ma:majt]), verdankt ihren Ursprung dem Schweizer Club kochender Männer SCKM. Dieser

war Anfang 1959 unter aktiver Mithilfe der Werbeabteilung des Lebensmittelkonzerns Maggi ins Leben gerufen worden und hatte noch im selben Jahr erstmals eine grossformatige Vereinszeitung namens «marmite» herausgegeben. Daraus entwickelte sich im Lauf der Zeit eine ge-

hobene Kochzeitschrift, bei der es sich rückblickend um das erste Gourmetmagazin der Schweiz handelt, das nun seit 60 Jahren ununterbrochen auf dem heimischen Markt erscheint.

Ein Extrablatt zum Jubiläum

Es freut uns sehr, Ihnen zum Abschluss unseres Jubiläumsjahres diese ganz spezielle Publikation präsentieren zu dürfen. Unsere Redaktion ist dafür in unser Archiv hinuntergestiegen, hat recherchiert, nachgelesen und mit älteren Menschen gesprochen. Alles mit dem Ziel, herauszufinden, woher marmite kommt, wo marmite heute steht und wohin marmite morgen gehen wird. Auf den folgenden 95 Seiten finden Sie nun in gebündelter Form einen Rückblick auf all jene Aktivitäten, die wir zur Feier unseres 60. Geburtstags entweder selbst organisiert oder dann medial begleitet haben.

Im ersten Kapitel zur Geschichte von marmite zeigen wir Ihnen, wie es im Juni 1959 zur Erstausgabe der inzwischen ältesten Gourmetzeitschrift der Schweiz gekommen ist. Ausserdem werfen wir einen Blick zurück auf die Blütezeit der Nouvelle Cuisine, als keine Geringere als Elfie Casty die Chefredaktion von marmite innehatte.

Und selbstverständlich zeigen wir Ihnen auch, wie unterschiedlich der Schweizer Club kochender Männer SCKM und die Confrérie de la Marmite – ohne diese beiden Organisationen gäbe es die Zeitschrift marmite nicht – ihren jeweils ebenfalls 60. Geburtstag begangen haben. Im Anschluss daran berichten wir über unser Langzeitprojekt Cirque Culinaire, das uns das ganze Jahr auf Trab gehalten und in einige der besten Restaurants der Schweiz geführt hat. Den Abschluss machen die Seiten über die Kunstfigur Marianne Berger, die als Patronatsgeberin des SCKM ganz am Anfang unserer Geschichte stand und die von uns inzwischen «wiederbelebt» wurde.
Philipp Bitzer, Verlagsleiter

«Ich bin ein klassischer Sonntagskoch, der auf den Markt geht und immer zu viel einkauft.»

Interview Philipp Bitzer
Bild Veronika Studer



Thomas Abegg

INHABER MARMITE VERLAGS AG

Die Leidenschaft für Kulinarik begleitet den vielseitig interessierten, erfolgreichen Unternehmer Thomas Abegg seit Langem. Das Herzblut, das er in die Weiterentwicklung von marmite investiert, ist Zeugnis davon. Darüber hinaus lässt er sich auf seinen zahlreichen Reisen in die ganze Welt gerne von Begegnungen mit spannenden Menschen und fremden Kulturen inspirieren und widmet sich mit Begeisterung seinen anderen Passionen, der Kunst und der Musik.

Thomas Abegg, marmite wurde dieses Jahr 60 Jahre alt. Was kommt Ihnen dazu als Erstes in den Sinn?

marmite ist die Stimme der Gourmets in der Schweiz und zeigt exemplarisch die Entwicklung der Schweizer Küche in den letzten 60 Jahren. Die Zeitschrift hat im Lauf der Zeit herausragende Akteure in ihren Reihen gehabt. Ich denke da zum Beispiel an Elfie Casty, welche die Nouvelle Cuisine in der Schweiz salonfähig machte und das Magazin als langjährige Chefredaktorin stark prägte. Doch nicht erst seit ihr sticht marmite mit seinem Tiefgang in der Berichterstattung aus dem Blätterwald der Kochhefte heraus. marmite gehörte in den letzten 60 Jahren schon immer zu den Trendsettern. Das zeigt sich auch an diesem Extrablatt, wo wir unsere einmaligen Aktivitäten im Jubiläumsjahr zusammenfassen.

Wie haben Sie den runden Geburtstag begangen? Mit einem grossen Fest?

Das Highlight dieses Jahr war unser Cirque Culinaire, eine kulinarische Roadshow durch die Schweizer Spitzenküche. Dabei haben wir unsere Talente aus dem Umfeld des marmite youngster mit den prägenden Chefs der Schweiz kochenderweise zusammengebracht. Ein weiterer Höhepunkt war sicherlich auch unser Sponsorenanlass im KKL Luzern im Rahmen des Lucerne Festival. Aber rückblickend muss ich sagen, dass das ganze Jahr für mich ein Fest gewesen ist.

Was war Ihnen denn wichtiger bei den Feierlichkeiten? Der Blick zurück in die Vergangenheit, der Fokus auf den aktuellen Stand oder der Ausblick in die Zukunft?

Die Kombination aus allem. Jörg Slaschek hat das im Cirque Culinaire mit der Integration von nicht weniger als fünf früheren Finalisten des marmite youngster in seine Brigade vorbildlich umgesetzt. Tanja Grandits, soeben zum «Koch des Jahres» gewählt, hat in Kombination mit ihren beiden Siegern des marmite youngster (Marco Böhler

im Jahr 2013, André Kneubühler 2018) eine Hommage an den legendären Hans Stucki präsentiert. Nächstes Jahr begehen wir bereits die zehnte Austragung des marmite youngster. Uns ist wichtig, hinter die Kulissen zu blicken. Gestern, heute und morgen.

Werfen wir zunächst einen Blick zurück, zumindest in die jüngere Vergangenheit von marmite: Sie haben die Zeitschrift in den Nullerjahren als Verleger übernommen. Wem gehörte sie eigentlich davor?

marmite hatte damals eine intensive Vorgeschichte und stand nach dem Verkauf der AZ Medien vor dem Aus. Wir haben der Zeitschrift zusammen mit Andrin Willi wieder neues Leben eingehaucht. Ich hatte aber auch persönliche Gründe: Elfie Casty hat mich geprägt wie kaum jemand in der Schweizer Kochszene. Ihr kleiner Saucenunterricht vor rund 20 Jahren ist für mich noch heute State of the Art.

Und wurden Ihre verlegerischen Erwartungen seit der Übernahme erfüllt?

Mehr als das – die vielen positiven Reaktionen unserer Leserinnen und Leser, welche die Redaktion und ich erhalten, zeigen das sehr schön. Unser Publikum schätzt es offensichtlich, in dieser schnelllebigen Zeit sachlich und hintergründig informiert zu werden, sich auch immer wieder inhaltlich überraschen zu lassen und die jungen Talente sprechen zu sehen.

Worauf sind Sie am meisten stolz bei der Zeitschrift marmite? Und was hat Ihnen am meisten Kopfzerbrechen bereitet?

Stolz machen mich die Qualität unserer Berichterstattung und unsere Bildwelten, die zum Anfassen, Nachahmen und Mitessen anregen. Schwierig wurde es zuweilen, weil wir sehr viele Ideen hatten und bei einer Reihe von neuen Initiativen teilweise in einem horrenden Tempo unterwegs waren. Das war eine echte Herausforderung für das kleine Kernteam, welches das allerdings sehr gut gemeistert hat.

Vor zwei Jahren haben Sie intern einen Prozess eingeleitet, um die Zeit-

schrift marmite, ja den gesamten marmite verlag, nochmals einen Schritt voranzubringen. Was waren dabei Ihre Prioritäten, und können Sie bereits ein erstes Fazit ziehen?

Wir wollen unsere Marke noch weiter schärfen. Marmite steht für Ess- und Trinkkultur und soll die Contentmarke für Genuss in der Schweiz sein. Für ein Fazit ist es noch zu früh. Aber unsere

«Wir hatten sehr viele Ideen und waren teilweise in einem horrenden Tempo unterwegs. Das war eine echte Herausforderung für das kleine Kernteam.»

Kundschaft verbreitert sich stetig, und unser sukzessive wachsendes Netzwerk von youngsters, ich bezeichne dieses gerne als «Youngster-Club», ist der lebende Beweis und auch der beste Botschafter dafür, dass wir Jung und Alt gleichermassen begeistern können.

Und wohin geht die Reise der Zeitschrift marmite in der nächsten Zeit? Können und wollen Sie uns da schon einen Ausblick geben?

Wir möchten die Kulinarik noch breiter abbilden als bisher. Wir wollen die internationale Welt des Genusses in die Schweiz bringen, aber trotzdem nicht den Blick für die Produzenten und Protagonisten der heimischen Gastronomie verlieren. Und wir wollen weiter überraschen. Auf allen Ebenen.

Sie setzen als Verleger stark auf die Zukunft. Dies zeigt sich insbesondere an Ihrem Engagement für den Nachwuchs in der Schweizer Gastronomie. Im Rahmen des marmite youngster zeichnen Sie Jahr für Jahr die grössten Talente der Schweizer Gastronomie aus. Wie kam es eigentlich zur Austragung dieses Wettbewerbs?

Auf unseren Nachwuchswettbewerb marmite youngster bin ich sehr stolz: Es gab in der Branche keine Auszeichnung für all jene jungen Talente, die bereits Berufserfahrung in ambitionierten Restaurants und Küchen mit sich brachten und auf dem Sprung zum nächsten beruflichen Level standen. Diese Talente wollten und wollen wir noch immer entdecken und fördern. Ein super Beispiel dafür ist Sven Wassmer, der früher bei uns mitgemacht hat und heute in Bad Ragaz auf höchstem Niveau mehrere Restaurants führt, darunter auch das Verve, wo mit Sebastian Titze ein

weiterer ehemaliger youngster-Finalist Führungsfunktionen bekleidet. Jedes Mal, wenn der neue «Gault Millau» erscheint, freuen wir uns, wie viele unserer Finalisten wieder in den obersten Kategorien auftauchen. Das ist schon herausragend. Darüber hinaus ist es mir persönlich wichtig, dass wir auch dem Service ein Gesicht geben. Dieses Berufsbild wird total unterschätzt.

Hat sich der marmite youngster im Lauf der Zeit verändert?

Wir entwickeln das Format ständig weiter. Seit letztem Jahr zeichnen wir neu auch den Nachwuchs in der Kategorie Pâtisserie aus. Aber ganz generell ist es einfach toll, wie eine ganze Branche jeweils im Dezember ihre grössten Talente feiert.

Und wer oder was hat Ihnen bislang am meisten Eindruck gemacht beim marmite youngster?

Für mich sind das die Hingabe und Leidenschaft, mit der sich die jungen Talente in den Wettbewerb stürzen. Sie setzen sich stundenlang mit dem vorgegebenen Thema auseinander, fahren dafür sogar in unbekannte Regionen – wir hatten zum Beispiel einmal das Thema Wasserscheide am Gotthard –, suchen dort nach neuen Produkten. Sie geben sich mit Haut und Haar ein, nur um dabei zu sein. Das ist schon eindrucklich.

Nächstes Jahr feiert der marmite youngster sein zehnjähriges Bestehen. Worauf dürfen wir uns da freuen?

Wie beim 60-Jahr-Jubiläum werden wir in einer Sonderpublikation einen Blick in die Vergangenheit des marmite youngster werfen und dabei aufzeigen, wo wir gestartet sind und wie wir uns seither entwickelt haben. Gleichzeitig werden wir auch einen Ausblick in die Zukunft dieses einzigartigen Nachwuchswettbewerbs wagen, aus dem Jahr für Jahr vielversprechende Rookies hervorgegangen sind, hervorgehen und auch künftig hervorgehen werden. Wir präsentieren also alle bisherigen Teilnehmer – dieser Club ist inzwischen auf mehr als 450 Gastronomie-Talente angewachsen – und zeigen, in welchen Betrieben sie bei ihrer Teilnahme beschäftigt waren und wo sie heute beruflich stehen. Darüber hinaus werden wir sicher noch die eine oder andere Überraschung aus dem Hut zaubern.

Als Verleger von marmite richten Sie sich primär an Foodies. Sie selbst gehören ja auch zu dieser Spezies. Wie steht es denn um Ihre persönlichen Kochkünste? Ich bin ein klassischer «Sonntagskoch», gehe also auf den Markt, lasse mich dort inspirieren, kaufe immer zu viel ein und

bin dann den ganzen Tag am Kochen und Probieren. Dazu gehören für mich immer ein Glas Champagner und ein klassischer Gang.

Gibt es sonst noch ein Pairing, das für Sie perfekt «matcht»?

Eine Poularde mit Vin jaune und Morcheln im Frühling ist schon für sich allein fantastisch. Dazu noch ein gereifter und mindestens 50-jähriger Vin jaune macht den Start in den Frühling einfach perfekt!

Gibt es etwas, das Sie nicht so mögen?

Ich versuche immer alles. Das einzige, was ich weglassen kann, ist die süsse Versuchung am Schluss. Ich bin der salzige Typ.

Was ist Ihr persönliches Highlight, das Sie in einer Küche erlebt haben?

Ich bin ein Fan der japanischen Küche. Auf kleinstem Raum an der Theke sitzen, stets im Direktkontakt mit dem Chef – fürs

«Es ist mir wichtig, dass wir im Rahmen des marmite youngster auch dem Service ein Gesicht geben. Dieses Berufsbild wird meiner Meinung nach total unterschätzt.»

Auge und das Gespräch – und Produkte essen, die so saisonal sind, dass sie teilweise nur wenige Tage auf der Speisekarte sind. Das ist grossartig.

Und Ihr Highlight in einem Restaurant?

Ein weiterer Vorteil der japanischen Küche ist, dass der Tisch in der Küche steht. So fallen meine Highlights zusammen.

Schwärmen Sie für einen ganz bestimmten Koch? Und wenn ja, aus welchem Grund?

Ich schwärme für ganz viele Köche mit unterschiedlichstem Background. Ich bin ein neugieriger Mensch. Deshalb reise ich gerne und mag es, Neues zu entdecken. Meine Leidenschaft ist, die Kulturen zu verbinden und Köche zusammenzuführen. Daraus entsteht Überraschendes – über die Grenzen hinweg.

Und noch eine im wahrsten Sinne des Wortes letzte Frage: Was wäre denn Ihre Henkersmahlzeit?

Eine Bratwurst! Wir veranstalten regelmässig im kleinen Kreis ein Bratwurstessen, wo wir die beste Schweizer Wurst suchen. Sie glauben gar nicht, was für Unterschiede es da gibt.

Impressum

Erscheinung	Dezember 2019
Auflage	2000 Exemplare
Herausgeberin	marmite verlags ag Badenerstrasse 587, Postfach 1400, 8048 Zürich 044 450 29 49 info@marmite.ch
Verleger	Thomas Abegg
Verlagsleiter	Philipp Bitzer, ph.bitzer@marmite.ch
Redaktionsleitung	Nicole Hättenschwiler, n.haettenschwiler@marmite.ch Nadine Bauer, n.bauer@marmite.ch
Creative Director	Johanna Pietrek, j.pietrek@marmite.ch
Grafik	Livia Locher, l.locher@marmite.ch
Events	Lorenz Grütter, l.gruetter@marmite.ch
marmite youngster	Sarah Kormoll, s.kormoll@marmite.ch
GL-Assistentin	Jasmin Brühwiler, j.bruehwiler@marmite.ch
Verkauf	Jörg Greder (Leitung), j.greder@marmite.ch Tomas Jenicek, t.jenicek@marmite.ch
Korrektorat	i.sp. Iris Leutert
AutorInnen dieser Ausgabe	Bernadette Bissig, Martin Mächler, Denise Muchenberger
Bilder	Claudia Link, Holger Jacob, Manuela Jans (Lucerne Festival) Manuela Matt, Hans Stäuber (SCKM)
Druck	Offizin Scheufele Druck & Medien GmbH, Stuttgart

Haftungsausschluss

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, insbesondere Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlages. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig überprüft, dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit. Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte, Fotos und Zeichnungen übernimmt die Redaktion keine Verantwortung.

KAPITEL Geschichte

01



Waren die Mannen des Clubs kochender Männer wirklich zusammen an der Olma?

Es geschah eben nicht nach einem Besuch der Olma anno 1958 ...

Text: Bernadette Bissig

Das Magazin marmite kann stolz auf seine 60-jährige Geschichte zurückblicken. Bewegte Zeiten durchlebte marmite in diesen sechs Jahrzehnten. Seinen Ursprung hat das Magazin dem Schweizer Club ko-

chender Männer (SCKM) zu verdanken. Um die Gründung besagten Clubs windet sich ein Mythos, der sich bis heute wacker halten konnte. Angeblich sollen anno 1958 30 Freunde nach einem ausgiebigen Besuch der Olma in St. Gallen Hunger verspürt haben. Aber anstatt sich gemütlich in die Gaststube eines Wirtshauses zu

setzen und sich etwas Wärschaftes servieren zu lassen, stellten sich die Hobbyköche wagemutig selber in die Küche eines St. Galler Gasthofes. Wobei das Wort Hobbyköche wohl etwas ambitioniert ist. Denn es zeigte sich relativ schnell, dass nur drei der 30 Männer das Kochen beherrschten. Da musste etwas getan werden, beschloss das muntere Grüppchen, wollten die Mannen doch die Küche nicht gänzlich ihren Ehegattinnen überlassen. Und flugs soll der Club Kochender Männer gegründet worden sein. So die Legende.

In Tat und Wahrheit war alles viel unspektakulärer

Doch in Wirklichkeit lief die Gründung des Clubs viel prosaischer ab. Eugen Näf, findiger Kopf der PR-Abteilung des Suppen- und Bouillonherstellers Maggi im zürcherischen Kempththal, hatte sich dieses hübsche Geschichtlein ausgedacht. Denn bei der Firma Maggi war 1957 das Marianne-Berger-Institut ins Leben gerufen worden. Ziel dieses Instituts war es, über die zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten der Maggi-Produkte zu informieren, diese unter die Leute zu bringen und so den Umsatz anzukurbeln.





Die legendäre Olma Halle 7 hatten die angeblichen Gründer des Schweizer Clubs kochender Männer bestimmt nicht ausgelassen.



Im Zunfthaus zum Rügen, dem beflaggten Haus in der Mitte, in Zürich steigt 1959 die Gründungsversammlung des Clubs kochender Männer (SCKM).



Hübsch illustriert waren die Rezeptbücher aus dem Hause Maggi. Etwa mit einem Metzger...

Dies geschah etwa, indem ein umtriebige Team der Hausfrau von damals mit Rezepten, Ratschlägen und Dienstleistungen zur Seite stand. Wie die Kunstfigur Marianne Berger in ihrem Kochbuch «Besser kochen, Besser Leben» schreibt, führe sie eine rege Korrespondenz mit allen Marianne-Berger-Freundinnen und -Freunden. «Ja, Sie haben richtig gelesen, es schreiben auch Männer, Junggesellen und Strohwitwer, aber auch solche, die ihre Frau zum Geburtstag selber bekochen möchten», bringt die Küchenexpertin ihre «Erfahrungen» zu Papier.

Ein Kochbuch sollte die Männer an den Herd bringen

Dies war ganz im Sinne von Eugen Näf. Selbst leidenschaftlicher Hobbykoch, beabsichtigte der PR-Profi, auch der Männerwelt den Marianne-Berger-Dienstleis-

tungsservice schmackhaft zu machen. Dies wollte er beispielsweise mit der Herausgabe eines Männerkochbuches erreichen. Da kam die schriftliche Anfrage von Hans Müller Ende 1958 wie gelegen. Der Schriftsetzer aus Sursee wandte sich jedoch nicht in erster Linie wegen der Herausgabe eines Kochbuchs an Maggi, sondern wegen der Gründung eines Männer-Kochclubs.



... einer adretten Hausfrau

Im gleichen Zug wie er den Suppen- und Bouillonhersteller um Unterstützung für eben diese Gründung anging, hatte er auch einen Stapel eigener Rezepte und Küchentipps an Maggi gesandt. Aus dieser Sammlung entstand ein Jahr später das von Eugen Näf bereits angedachte Buch «Wenn Männer kochen». In diesem Kochbuch, wen erstaunt es, fehlten in keinem



... oder mit Maggi-Mitarbeitern.

Rezept Produkte aus der Maggi-Palette. Gemüse wurde jedoch nur spärlich eingesetzt. Denn Männer würden nur ungern Gemüse rüsten und schnippeln, so war man damals überzeugt. Wenn es dann gar nicht ohne Gemüse ging, dann nur aus der Dose. Von Maggi, versteht sich von selbst.

Anstelle von 10 000 Franken der Posten des Clubsekretärs

Doch zurück zum Club der kochenden Männer. Hans Müller hatte sich dafür 10 000 Franken von Maggi erhofft. Doch anstelle dieses Startkapitals bot Maggi dem Hobbykoch den Posten des Clubsekretärs an. Diesen Deal unterbreitete Eugen Näf Hans Müller bei einem feinen Mittagessen und einer guten Flasche Wein an. Bei Speis und Trank lässt sich besser verhandeln, wusste der gewitzte PR-Profi. Hans Müller willigte ein. Man



Die Wirkungsstätte der «Marianne Berger»: In diesem Umfeld soll sie an neuen Rezepten getüftelt haben.

einigte sich auf einen offenen Verein, der von allen Mitgliedern getragen und von einem Vorstand geführt wurde. Darunter der Kabarettist, Drehbuchautor und Regisseur Charles Ferdinand Vaucher, der in der Schweiz als literarischer Radiokoch zu Bekanntheit gelangt war, indem er Samstag für Samstag am Radio Küchentipps zum Besten gab.

Maggi konnte die Gründungsmitglieder überzeugen, ihn zum Clubpräsidenten zu küren. Er prägte damals als leidenschaftlicher Amateurkoch die junge Hobbykoch-Bewegung massgeblich mit. Maggi erhoffte sich, dass der Club durch ihn rasch viel Aufmerksamkeit erhalten würde. Zudem übernahm das Marianne-Berger-Institut das Patronat des Clubs. Das Institut stand den Clubmitgliedern

«Wenn ihr nun, ihr Schweizer Männer, am Herd eure eigene Kunst zelebriert, und lukullische Düfte die kritische Nase zu kitzeln beginnen, dann ist es Zeit: ...»

als Tagungsort zur Verfügung. Die umfangreiche Bibliothek – eine internationale, gastronomische Büchersammlung von über 1200 Werken und Broschüren – konnte von allen Mitgliedern unentgeltlich genutzt werden. Der Marianne-Berger-Beratungsdienst durfte ebenfalls kostenlos in Anspruch genommen werden. Wie auch die Institutsküche.

Der Beratungsdienst übernahm zudem die Aufgabe, alle Publikationen des Clubs in kochtechnischer Hinsicht zu begutachten. Im Institut wurden etwa die Rezepte für die ersten marmite-Ausgaben nachgekocht und überarbeitet. So war Eugen Näf seinem Wunsch, auch die Männer stärker ins Maggi-Universum einzubinden, innert kürzester Zeit einen riesigen Schritt näher gekommen.

ins Herz geschlossen...



hat jede Frau – das Kochgeschirr aus Edalguss.
Es ist ein Geschenk für sie, denn es kocht sich leicht darin und mit Freude
Tag für Tag.

Mit seinen frohen Farben, seiner geschmackvollen Form
eignet es sich zugleich als Serviergeschirr.
Und da Guss die Wärme speichert, erhält es die Speisen warm für ihn.
Email kleidet es ein, Email ist eine edle Glasur
Kochen und Servieren im VON ROLL Kochgeschirr. –
eine Freude für Sie und Ihre Gäste

Ein Schweizer Qualitätsprodukt, erhältlich im Fachgeschäft.

VON ROLL

Vier Monate später, am 13. März 1959, wurde der Club im Zunfthaus Zum Rüden in Zürich unter den Augen zahlreicher Pressevertreter feierlich ins Leben gerufen. Die Clubgründung war ein Event, der von Maggi mit grosser Kelle angerichtet worden war. Es handelte sich keineswegs

**«... Dann nimmt
die kundige Hand
Maggi-Würze und Fondor,
die guten Geister
erprobter Küche, zu Hilfe.»**

um eine trockene Gründungsversammlung, sondern der Vorstand zeigte, was er kochtechnisch zu bieten hatte.

So fand im gotischen Saal des ehrwürdigen Zunfthauses ein Wettkochen unter den fünf Vorstandsmitgliedern statt. Eine gestrenge Jury, bestehend aus Chefredaktorinnen der tonangebenden Frauenmagazine und den beiden Marianne-Berger-Mitarbeiterinnen Rosemarie Wehrli und Alice Schenkel, bewertete die Leistungen der Köche und verteilte Punkte. Als Sieger ging Fritz Schäuuffele mit «Pizza à la Schäuuffele» aus dem Wettkochen hervor. Den zweiten Platz eroberte Eugen Näf mit «Filet de porc farci Françoise». C. F. Vaucher überzeugte die Damen mit einer römischen Dattelsauce. Dr. Rolf Lindt sicherte sich den vierten Platz mit einem ungarischen Gulasch und Hans Müller, der Initiant des Clubs, musste sich mit dem fünften Platz begnügen.

Im Protokoll ist zu lesen: «Es war wirklich ein toller, herzerfrischender Anlass,

mit viel Witz und lustigen Einfällen.» Noch nie zuvor sei im gotischen Saal des Rüden ein solches Kochspektakel gestiegen. Die anwesenden Medienleute reagierten begeistert, was sich dann auch in entsprechenden Berichten niederschlug. Die Schweizer Filmwochenschau liess es sich nicht nehmen, über den Anlass zu berichten, das Radio war vor Ort und die Schweizerische Depeschagentur sorgte dafür, dass auch alle kleineren Schweizer Zeitungen mit News beliefert wurden.

Innert Kürze entstehen zahlreiche Sektionen

Die Clubgründung hatte entsprechend für Aufsehen gesorgt. Als im Juni 1959 die erste Ausgabe von marmite erschien, der Zeitung des Clubs kochender Männer, hatten sich der Vereinigung schweizweit bereits 82 Sektionen angeschlossen. Zu diesem Erfolg beigetragen hatte mit Sicherheit auch die Tatsache, dass Vaucher zum Gründungspräsidenten des Schweizer Clubs kochender Männer ernannt worden war. Neben seiner Tätigkeit als

Radiokoch schrieb er für Maggi-Produkte Sketche, Reime und PR-Texte. Es ist also durchaus möglich, dass Vaucher der Kunstfigur Marianne Berger auch gleich die Worte in den Mund legte: «Wenn ihr nun, ihr Schweizer Männer, am Herd eure eigene Kunst zelebriert und lukullische Düfte die kritische Nase zu kitzeln beginnen, dann ist es Zeit: Dann nimmt die kundige Hand Maggi-Würze und Fondor, die guten Geister erprobter Küche, zu Hilfe.» Heute kann man über diese Empfehlungen nur schmunzeln. Doch wenn sie kochfaule Männer aus ihrer Reserve locken konnten, dann haben sie ihren Dienst getan. Wer die Küche nach ihren Heldentaten jeweils gereinigt hat, ist wiederum eine andere Frage.

Maggi-Würfel in allen
Variationen, angepriesen
als universelle
Kochhilfsmittel.

Der Vorstand der ersten Stunde

Präsident: **C. F. Vaucher**, Kabarettist, Radio- und Fernsehmann, Herrliberg; Vize-Präsident und Redaktor marmite: **Dr. Eugen Näf**, Leiter PR Maggi, Winterthur; Vizepräsident und Kassier: **Armin Widmer**, Kauffmann, Solothurn; Aktuar: **Hans Müller**, Schriftsetzer und Redaktor, Sursee; Beisitzer: **Fritz Schäuuffele**, Radio Basel und Schweizer Fernsehen, Stuckishaus; Vorstandsmitglied: **Hans U. Christen**, Journalist, Basel; Vorstandsmitglied: **Dr. Rolf Lindt**, Sekretär Detaillistenverband, Bern; Vorstandsmitglied: **Hermann Geiger**, Gletscherpilot, Sitten; Vorstandsmitglied: **Ernest Näf**, Journalist und Redaktor, Lausanne; Vorstandsmitglied: **Dr. Martin Schlappner**, Redaktor NZZ, Zürich; Vorstandsmitglied: **Jean-Pierre Gerwig**, Radioreporter, Zürich.





Textquelle: Abschrift aus der marmite-Ausgabe vom März 1965

«Der Fisch-Typ ist eine sehr komplexe Schöpfung, höchst verwirrend, eine schwankende Erscheinung. Es sagen die Astrologen ihm Folgendes nach: Haltlos, sehr beeinflussbar, mit einem Hang, alles zu entschuldigen, verfällt leicht dem Alkohol, ungreifbar gleitet er wie ein Fisch durch die Finger, ein Meister der Täuschung, in argen Fällen sogar ausgesprochen feig und verräterisch. [...] Er ist ein stiller – und stille Wasser gründen bekanntlich tief. [...] Für ihn ist dienende Liebe das höchste. Er wird denn auch als Ehemann geschätzt. Er macht keine Szenen, ist sehr zärtlich und beweist dies immer wieder durch kleine Geschenke. [...] Er kämpft nicht gegen Rivalen, sondern zieht sich zurück. Wird er eifersüchtig gemacht, so grollt er nicht, tobt auch nicht, sondern duldet stumm und still. Desgleichen ergeht es der Fisch-Frau. Sie braucht immer wieder eine Gelegenheit, Gutes tun zu dürfen. Darum ist sie eine [...] sich selbstaufopfernde Pflegerin in Krankheitsfällen, wobei aber eben diese Verzichtleistung ebenfalls ausarten kann in eine Art Selbstzerfleischung, in der sich ihre einzige Lebenslust erschöpft. [...] Der Erfolg wird sich [für den Fischgeborenen] in diesem Jahr nicht von selbst einstellen, da sein «Schicksal» eben von der Stärkung seines Selbstbewusstseins abhängig gemacht wird. Durch

die Arbeit wird der Fischgeborene [...] manche Ungerechtigkeiten in Kauf nehmen müssen und neue Erwerbsmöglichkeiten genau prüfen. Vorsicht, Vorsicht wird den «Fischen» gepredigt! Statt sich in die Schmollecke zu verziehen und Mauerblümchen zu spielen, ist die offene Aussprache [...] vorzuziehen. Nervosität und dadurch erzeugte Schlaflosigkeit müssen wirksam bekämpft werden. Denn in diesem Jahr heisst es Geduld, Geduld, auch wenn nicht alles nach Wunsch geht!

Was den Mahlzeitenplan anbetrifft, gilt eine Regel: leicht und lecker. Denn auch die «Fische» sind Gourmets!

«Fische-Rezept»: Maistaler

1 Paket Rapid-Mais Maggi, 9 dl Wasser nach Vorschrift zubereiten. Gut 1 cm dick auf ein Holzbrett ausstreichen, auskühlen lassen. Mit einem Glas Rondellen ausstechen und diese in eine gebutterte Auflaufform einschichten. 2 Eier, Fondor, 2 dl Milch, zusammen gut verrühren und über die Maistaler giessen. 1 Esslöffel Reibkäse und einige Butterflocken über das Gericht verteilen und dieses im heissen Ofen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden backen.»

von C. F. Vaucher

Charles Ferdinand Vaucher (1902–1972) war Mitgründer des Schweizer Clubs kochender Männer SCKM und landesweit als erster Schweizer Radiokoch bekannt.



Mit Wein schmeckt's besser!

VOLG-Qualitätsweine
gepflegt und bekömmlich



VOLG
Winterthur
Tel. 052 / 8 22 11



Individuelles Weinabo von Hischier Weine

Entdecken Sie unsere Geheimtipps von kleinen (Bio)-Qualitätsweingütern,
erweitern Sie Ihren Genusshorizont und erhalten Sie auf Sie zugeschnittene Weine direkt nach Hause.



Jetzt ausprobieren:
www.hischierweine.ch/weinabo

So funktioniert's:

Teilen Sie uns mit, welche Weine Ihnen besonders schmecken, welche Rebsorten, Länder, Regionen oder Produzenten Sie bevorzugen. Ebenfalls interessiert uns, was Sie nicht mögen. Damit stellen wir Ihnen ein erstes, **auf Ihre Vorlieben geschnürtes Weinpaket** zusammen. Unsere handverlesene Auswahl probieren Sie genüsslich zuhause und bewerten sie dann online. So können wir das nächste Weinpaket noch besser auf Sie zuschneiden. Es wird Ihnen in der gewünschten Regelmässigkeit zugestellt. Profitieren Sie von unserer über 25-jährigen Erfahrung im gehobenen Weinfachhandel. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Info: Den Lieferungen liegt eine Rechnung bei. Wir verzichten auf Kündigungsfristen: Stornieren Sie Ihr Abo jederzeit kostenfrei per Anruf oder E-Mail.

Ihr Geschenk

Beim Abschluss einen neuen Weinabos im Wert von mehr als CHF 100.– erhalten Sie das informative Weinbuch **«Der ultimative Weinguide»** im Wert von CHF 25.90 kostenlos dazu.



Elfie Casty – ein Medienstar übernimmt die Chefredaktion von marmite

Es war mehr als eine Ansage von marmite-Verleger Kurt Kast, als er sich in der ersten marmite-Ausgabe des Jahres 1991 mit folgenden Worten an seinen scheidenden Chefredaktor Charles E. Burk – und natürlich auch an die gesamte Leserschaft – wandte: «Über Deine Nachfolgerin viele Worte zu verlieren, hiesse Wasser in den Rhein bzw. in die Landquart zu tragen. Denn wer kennt sie nicht, die erfolgreiche Kochbuchautorin, das durch TV-Auftritte bekannte Gesicht, die Kolumnistin vieler Zeitungen und Zeitschriften: Elfie Casty.»

Verdienste für die «Nouvelle Cuisine»

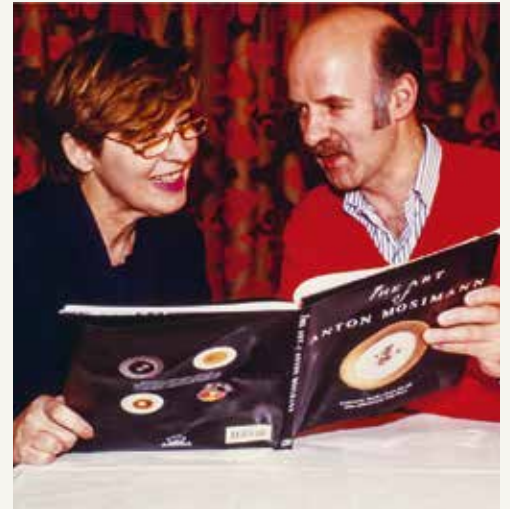
Kurt Kast hatte damit alles andere als übertrieben: Elfie Casty, die gelernte Krankenpflegerin aus Baden, war als Autodidaktin über ihren Ehemann Tschieri in den 1950er-Jahren ins Bündnerland und in die Gastronomie gekommen. Diese mischte sie in der Folge auf, wie selten jemand zuvor. Denn sie machte in den 1970er- und 1980er-Jahren die «Nouvelle Cuisine» (sie selbst sprach jeweils lieber von der «ehrlichen Küche») in der Schweiz salonfähig. Für diese Leistung wurde sie 1978 in Frankreich in die ruhmreiche Association des Restauratrices-Cuisinieres ARC und ein Jahr später in den erlauchten Kreis von Relais & Châteaux aufgenommen, als erste Nicht-Französin überhaupt.

Kurz zuvor, genauer gesagt im Dezember 1978, hatte Casty mit «Seitensprünge in der Küche» ihr erstes Kochbuch herausgegeben. Das im Eigenverlag erarbeitete Rezept-Tagebuch schlug auf dem Markt ein wie eine Bombe und verkaufte sich zehntausendfach. Auch mit ihren nachfolgenden Publikationen «Geliebte Küche» (1984), «Mit einer Prise Leidenschaft» (1987), «Mit Liebe, Lust und Thymian» (1998) sowie «Bouquet Garni, kulinarische Miniaturen und Rezepte» (2001) sollten weitere philosophisch-sinnliche Kochbücher folgen, die zu den besten ihrer Zeit gehörten, mehrfach ausgezeichnet wurden und auch reisenden Absatz fanden.

1981 erhielt Elfie Casty von der französischen Regierung den «Ordre du Mérite Agricole», und wer sie bis dahin noch nicht als Schwergewicht der Schweizer Gastronomie kannte, sollte sie spätestens ab 1984 über das Schweizer (und deutsche) Fernsehen kennenlernen, als sie neben

einem blutjungen Moderator namens Kurt Aeschbacher als erste Schweizer TV-Köchin im «Karussell» auftrat, einer der beliebtesten Sendungen in der Schweiz, die von 1977 bis 1988 ausgestrahlt wurde und jeweils bis zu einer halben Million Zuschauerinnen und Zuschauer in ihren Bann zog.

Es gab zu jener Zeit also nur ganz wenige Schweizer(-innen), die in der Öffentlichkeit besser bekannt waren als Elfie Casty. Einzig ihr Geburtsdatum hielt sie eisern unter Verschluss, und das ist bis heute so geblieben, wünschen sich doch die Nachkommen aus Respekt vor der «grande dame» der Schweizer Gastronomie, dass diesem Wunsch auch über den Tod von Casty hinaus entsprochen wird.



Die einstige marmite-Chefredaktorin Elfie Casty war mit den bekanntesten Chefs ihrer Zeit eng befreundet: Oben gemeinsam mit Anton Mosimann an einer Buchvernissage. Auf dem Foto in der Mitte zusammen mit Horst Petermann und Hans Stucki an einem Branchenanlass. Und auf der Aufnahme unten im Gespräch mit Frédy Girardet, dem bislang einzigen Schweizer, der von GaultMillau mit dem Titel «Koch des Jahrhunderts» ausgezeichnet wurde.





Nicht nur in der Küche eine Grösse: Elfie Casty war auch eine höchst talentierte Autorin.

Doch zurück zu Elfie Castys Anfängen bei marmite: Die frisch gebackene Chefredaktorin liess es sich in ihrem ersten Editorial nicht nehmen, zum inhaltlichen Aufbruch zu blasen: «Voilà», antwortete sie ihrem Verleger Kurt Kast und den Leserinnen und Lesern in derselben Ausgabe von marmite aus dem Jahr 1991, «hier ist sie, die marmite», auf die Sie möglicherweise genauso neugierig waren wie wir selbst. Während Ihre Neugier in diesem Augenblick gestillt wird, bleibt sie uns noch lange erhalten. Denn ob die neue Handschrift durch den Wechsel in einer Chefredaktion auf Anhieb gefällt, ist meistens nicht so schnell auszumachen.»

Auf zu neuen Ufern

Die Neuausrichtung von marmite gefiel offenbar nicht allen Leserinnen und Lesern, aber doch «fast allen». Und das führte dazu, dass sich Elfie Casty am Ende ihres ersten Amtsjahres in einem vorweihnächtlichen Gruss äusserst zuversichtlich an ihre Leserschaft wandte: «Uns allen hat es viel Spass gemacht», schrieb sie, «die marmite in diesem Jahr an neue Ufer zu führen.» Und sie verwies konkret auf ihre persönlichen Highlights in den ersten von ihr verantworteten Ausgaben: Die journalistische Begleitung der kulinarischen Neuausrichtung von Frédy Girardet in Crissier, die Besuche in der Auberge de l'Ill in Illhäusern und von Roland Jöhri in Ftan, und auch ein ausführliches Interview mit Wolfram Siebeck über die Zukunft der Küche gehörte zu ihren Favoriten.

Die vielen positiven Reaktionen aus der Leserschaft hätten gutgetan, fuhr Elfie fort. Die paar kritischen Rückmeldungen hätten motiviert und den eingeschlagenen Weg bestätigt. «Doch beglückende Auf's und quälende Abs's», meinte sie in ihrer typischen Art, «gehören nun einmal zum

Leben, so wie Süsses und Salziges eine Küche wohltuend ausbalancieren.» Und in diesem Sinne «verblieb» sie ihrer Leserschaft, wie immer im Editorial, «herzlich» – und das noch weitere viereinhalb Jahre, genauer gesagt bis zum 31. März 1996, dem Tag, den Elfie Casty für ihren Rücktritt von der marmite-Chefredaktion ursprünglich vorgesehen hatte.

Grund für den geplanten Rückzug war der Zusammenschluss der Aargauer Tagblatt AG mit der Badener Tagblatt Holding AG zum neuen AT Zeitschriftenverlag, der künftig für die Geschicke von marmite verantwortlich sein sollte. Gemeinsam mit dem Schweizer Club Kochender Männer SCKM [der noch heute eng mit marmite verbunden ist, Anm. der Red.] gelang es den neuen Inhabern jedoch, ihre langjährige Chefredaktorin dazu zu bewegen, ihre Funktion zumindest «ad interim» so lange weiterzuführen, bis sich die Wogen der Fusion etwas geglättet hätten.

Ende 1996 war definitiv Schluss

So kam es, dass Elfie Casty noch bis Ende 1996 im Amt verblieb und der damalige Verlagsleiter, Herbert Schatzmann, der Zentralpräsident des SCKM, Roman Ziegler, sowie der spätere Chefredaktor, Andreas Keller, Elfie Casty in einem offenen Brief in der Winterausgabe 1996 verabschiedeten und ihr für ihre langjährige Mitarbeit dankten: «Vor fünf Jahren», schrieben die drei Herren, «hast Du, liebe Elfie Casty, die Chefredaktion der marmite übernommen und Dich seither mit viel Herzblut für dieses kleine, aber kostbare Juwel von einer Zeitschrift eingesetzt [...] Alle, die Dich kennen, wissen: Wenn Du etwas anpackst dann machst Du es hundertprozentig.» Und genau das hatte Elfie Casty getan und damit marmite qualitativ in eine neue Sphäre gehoben.



Klassiker

Die wunderbaren Kochbücher der Elfie Casty

Sie gingen in die Annalen der Schweizer Kochkunst ein, die vier Kochbücher der 2014 verstorbenen Elfie Casty. Mit grosser Sachkompetenz kreiert, mit viel Lust und Sinnlichkeit getextet und zauberhaft illustriert, stehen die Titel, die allesamt im Eigenverlag erschienen sind, heute noch in vielen Schweizer Haushalten. Weitere Infos unter casty.ch

Rezepte für zwei, die sich mögen – von Elfie Casty

Vorspeise, einfach, 90 Min.

Blätterteigpastetchen mit Morcheln

150 g Blätterteig	auf dem bemehlten Arbeitstisch ca. 5 mm dick ausrollen, mit einem scharfen Messer zwei Rechtecke von ungefähr 8 × 10 cm schneiden, behutsam auf ein Backblech legen und kalt stellen.
150 g frische Morcheln	aufschneiden und unter fliessendem Wasser sorgfältig waschen, dabei alle Fältchen öffnen, damit kein Sand zurückbleibt. Die Morcheln auf einem Sieb gut abtropfen lassen.
½ Schalotte	und
½ Knoblauchzehe	fein würfeln.
	Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. An den vier Seiten der Teigrechtecke einen Rand von ca. 1 cm Breite einschneiden, damit sich beim Backen ein Deckelchen bildet.
1 Eigelb	mit ein paar Tropfen Wasser verquirlen, die Pastetchen damit bepinseln und im Ofen auf der mittleren Rille während ungefähr 10–12 Min. goldgelb backen.
	Die fein geschnittene
Schalotte	und den ebenfalls fein geschnittenen
Knoblauch	in
1 TL Butter	goldgelb anziehen,
Morcheln	zufügen und bei grosser Hitze so lange sautieren, bis alle Flüssigkeit verdampft ist und die Morcheln wenig Farbe annehmen.
0.5 dl Weisswein	zufügen, um mind. die Hälfte reduzieren, mit
0.5 dl Bouillon	auffüllen und sirupartig einkochen lassen.
4 EL Doppelrahm	zufügen, die Sauteuse vom Herd ziehen und jetzt die Sauce vorsichtig mit
	sowie einem Hauch
Salz	und wenig
Cayenne	aus der Mühle
weissem Pfeffer	sowie ein paar Tropfen
Zitronensaft	würzen.
	Der Rand, den Sie bei den Blätterteigpastetchen eingeschnitten haben, ist nach dem Backen immer noch sichtbar. Wenn Sie diesen Linien entlangschneiden, lässt sich der kleine Blätterteigdeckel auslösen. Die Blätterteigpastetchen auf heisse Teller legen, die Morchelsauce zur gewünschten Konsistenz kochen, in die Pastetchen füllen und abschliessend den Deckel dekorativ aufsetzen.

PS Natürlich dürfen Sie bei diesem Gericht auch getrocknete Morcheln verwenden, die allerdings zuerst in wenig warmem Wasser eingeweicht werden müssen, bevor sie gewaschen werden. Aber aufgepasst: Sie brauchen dann wesentlich weniger, nämlich nur ungefähr 15–20 Gramm! Nun sind Morcheln aber nicht die einzige Möglichkeit, dieses köstliche Rezept nachzukochen. Ebenso gut eignen sich Eierschwämmchen, frische Steinpilze, Austernpilze oder was der Markt gerade anbietet. Nur die Zubereitungsart ist immer dieselbe.



Hauptgericht, einfach, 45 Min.

Lammcôtelettes an Rosmarinsauce

1 Tomate	während ca. 15 Sek. in kochendes Wasser tauchen, Haut abziehen, entkernen und das Tomatenfleisch fein würfeln.
½ Schalotte ½ Knoblauch	und fein schneiden und darauf achten, dass der Keimling des Knoblauchs ausgelöst ist.
6 Lammcôtelettes à ca. 70 g	Die Knöchleinen der mit einem scharfen Messer sauber schaben. Danach die Côtelettes mit der würzen und in einer möglichst weiten Bratpfanne in mässig heissem bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten. Der Bratvorgang dauert, je nach Dicke der Côtelettes, insgesamt 3–4 Min. Das Fleisch anschliessend zugedeckt am Herdrand rosa durchziehen lassen.
Gewürzmischung	Überschüssiges Bratöl abgiessen, in die Bratpfanne geben, und die fein geschnittene sowie den fein geschnittenen goldgelb anziehen, die fein gewürfelte zufügen, kurz durchschwenken, mit ablöschen, mit auffüllen und die Bratpfanne schliesslich vom Herd ziehen.
2 EL feinstem Olivenöl	
½ TL Butter 1 Rosmarinzweiglein Schalotte Knoblauch Tomate 2 EL trockenem Vermouth 2 EL Doppelrahm	
Salz Dijonsenf weissem Pfeffer Zitronensaft	Die kleine Sauce vorsichtig mit sowie einer Messerspitze und wenig aus der Mühle und ein paar Tropfen würzen.

Die Côtelettes auf heisse Teller anrichten,
Sauce kurz zu einer sämigen Konsistenz
kochen, Rosmarinzweiglein entfernen und
das Fleisch mit der Sauce umgiessen.

PS Der Erfolg dieses Rezepts kann von verschiedenen Kriterien beeinflusst werden. Sicher ist die Qualität der Lammcôtelettes und des frischen Rosmarinzweiges von Bedeutung. Doch ob es ein Lamm ist, das sich auf französischen Küstenwiesen von meersalzhaltigem Gras ernährt hat, ob es von den Hügeln aus Irland oder Schottland stammt, ob es aus der Provence oder aus unseren Alpen kommt, wo es mit würzigen Kräutlein aufwächst, ist gar nicht so wichtig wie der Umstand, dass Sie durch die unvergleichliche Harmonie von Lamm und Rosmarin an die Schönheit einer Landschaft erinnert werden, an schöne Wege, an Blüten und die Reife der Natur.



Dessert, einfach, 60 Min.

Tarte aux cerises

2 Tarte-Förmchen mit
weicher Butter grosszügig auspinseln, den Boden mit
Zucker bestreuen und kalt stellen. (Tarte-Förmchen
sind kleine Backbleche aus Schwarzblech
mit einem Durchmesser von ca. 16 cm)

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

150 g Blätterteig auf einem bemehlten Arbeitstisch sehr
dünn ausrollen, auf die Grösse der Förm-
chen zuschneiden und damit den Boden
belegen. Die Ränder bleiben völlig frei!
Teig mit einer Gabel mehrmals einste-
chen, damit er sich beim Backen nicht zu
sehr aufbläht.

300 g Kirschen entstielen, kurz unter fliessendem Wasser
abspülen, gut abtropfen lassen. Die
Kirschen unter Umständen auf einem
Küchenpapier trocknen, damit nicht
unnötigerweise Wasser an den Teig
abgegeben wird.

Den Teigboden eng mit den Kirschen
belegen, diese mit

Zucker und
Zimt bestreuen, einzelne
Butterflocken auf die Kirschen legen und die Tartes im
heissen Ofen auf mittlerer Rille während
ungefähr 20 Min. backen.

Die Tarte nach dem Backen sofort auf
Teller heben, mit
Kirschenconfiture bepinseln und noch warm servieren.

PS Diese herrlichen Tartes sind von einem sehr wichtigen Prinzip abhängig: Sie müs-
sen nach dem Backen sofort aus den Förmchen gelöst werden, weil sie sonst fürchter-
lich kleben würden, da der Zucker (mit dem die Förmchen ausgestreut wurden) bei
der grossen Backofenhitze logischerweise karamellisiert. Also schnell handeln und
langsam geniessen! Sollte Ihr Gegenüber mehr Freude an paradiesischen Äpfeln ha-
ben, dann wird die Tarte, wie im Rezept beschrieben, zubereitet, nur werden dann zwei
Äpfel geschält, entkernt und in hauchdünne Scheiben geschnitten, mit denen der Teig-
boden dünn belegt wird. Es versteht sich beinahe von selbst, dass in diesem Fall auf das
Bepinseln mit Kirschenconfiture verzichtet werden kann.





Textquelle: Auszug aus der marmite-Ausgabe vom Mai 1965

Ein kompliziertes Zeichen, diese Zwillinge! Menschen unter diesem Bild sind «Sowohl-als-auch-Typen». [...] Die Reiselust liegt dem Zwilling im Blut, seine Kenntnisse sind umfassend und vielseitig, jedoch ohne Tiefgründigkeit. Seine Neugierde und sein Wissensdrang können

in eine Überklugheit und Besserwisserei umschlagen, die seinen Mitmenschen auf die Nerven geht. [...] In alten astrologischen Folianten wird er oftmals als Harlekin dargestellt: der Bajass mit dem buntgesprenkelten Kleid, der gertenschlanke, vielgewandte, purzelnde Akrobat.

Aber – was ja bekannt ist – der Komiker neigt zu Schwermut. So auch der Zwilling. Seine gute Laune kann plötzlich ins Gegenteil umschlagen.

Der Maler Albrecht Dürer, der Dichter Dante, Franz Kafka, der Komponist Richard Wagner, Robert Schumann und die bezaubernde, quirlige Josephine Baker haben das Licht im Sonnenstand Zwilling erblickt. Auch John F. Kennedy wurde Ende Mai geboren. [...]

Es wird nicht leicht sein, einem Zwillingstyp etwas zu kochen. Was ihm bei Tisch heute zusagt, das schiebt er morgen verächtlich beiseite. Er ist kein Geniesser, viel eher ein Knabberer. Einen Zwilling gewinnt man kulinarisch nicht mit den sogenannten «Plats de Résistance», sondern vielmehr durch Plättli in reicher Auswahl und möglichst grosser Vielfalt. [...]

Zwillings-Rezepte

Morcheltorte: 500g Morcheln gut waschen und zerkleinern, 1 Stückchen Butter darin dämpfen, ½ bis 1 dl Rahm darunter rühren und einige Minuten kochen lassen, Saft einer Zitrone zugeben und mit Fondor würzen. Das Morchelragout in einen aus Blätterteig gebackenen Fond mit Rand giessen und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Peperoni à l'Alsacienne: 4 bis 6 Peperoni vorkochen und ausnehmen, 150g zerriebene Mandeln, 1 dl Rahm, 1 Ei, 1 Döschen Leberpain; alles untereinander rühren und in Peperoni einfüllen, 4 Sardellenfilets (zerschnitten), Paprika, Fondor und eine Handvoll Rosinen. Die gefüllte Peperoni rund 15 Minuten in den heissen Ofen schieben.

von C. F. Vaucher

Charles Ferdinand Vaucher (1902–1972) war Mitgründer des Schweizer Clubs kochender Männer SCKM und landesweit als erster Schweizer Radiokoch bekannt.

neu

Bohnensuppe mit Speck

so echt – so würzig – so herrlich gut

machen Sie gleich die doppelte Portion von dieser neuen Maggi Suppe. Wenn das Wetter nass und kühl ist, nehmen alle gerne zweimal.

besser kochen – besser leben mit

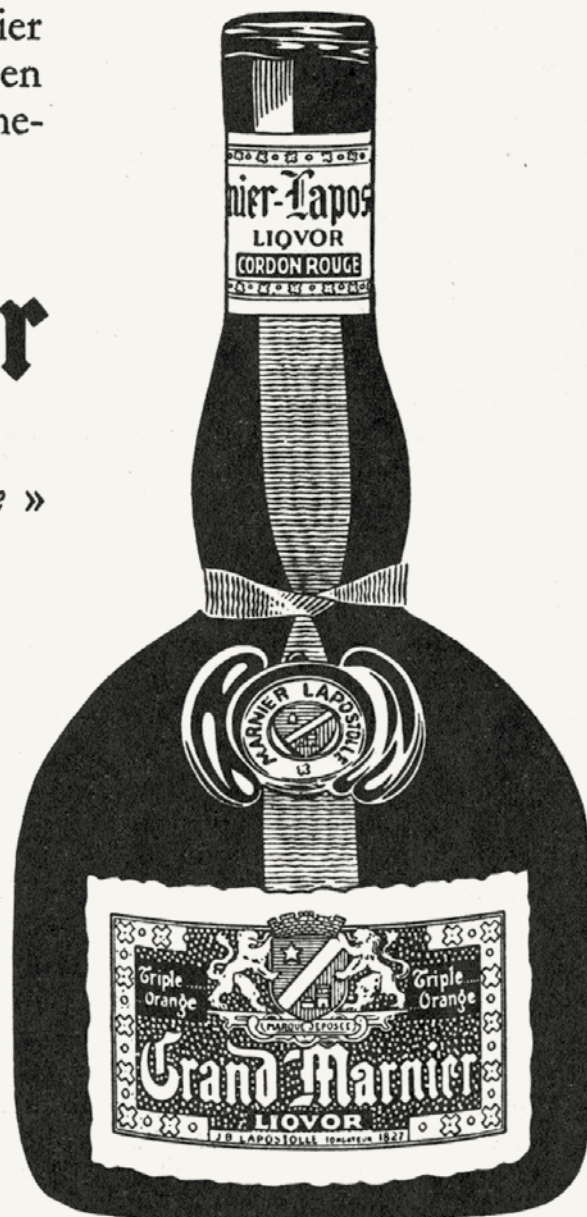
MAGGI

Edler «Cognac à l'orange»!

ÜBERRASCHEN Sie Ihre weiblichen Gäste mit etwas, das Begeisterung ernten wird... Cognac mit Orangen – Grand Marnier! Rässig und doch mild – genau das, was die Damen heute lieben... Auch für raffinierte kleine Geheimnisse in der Küche eignet sich Grand Marnier vortrefflich. Ein paar Tropfen machen aus einem Fruchtsalat ein wahres Gedicht. Eine Crème wird mit Grand Marnier reicher und voller. – Etwas, das Sie auf jeden Fall einmal versuchen müssen, ist die «Omelette soufflée au Grand Marnier».

Grand Marnier LIQUEUR

«Le Cognac à l'orange»



Jean Haecy Importation S.A. Basel



A propos ...

Würzen und Gewürze

Wo man würzt, da lass dich ruhig nieder —

Es gibt nichts Anstrengenderes für einen Hobbykoch als den guten Vorsatz, über Gewürze eine Apropos-Seite zu schreiben. Bestimmt! Denn will man Spezialliteratur studieren, so kommt man unweigerlich ins Trübsen: Gewürznelken aus Sandbar, Chili aus Mexiko — und wer an seine vergangenen Vacancen in Italia denkt, hat noch unwillkürlich den Basilico der letzten, in Genova genossenen Lassetage als pesto in der Nase. Kurz, die Speicheldrüsen treten in Aktion, diese wiederum alarmieren die Magenfermente — doch stopp, genug des grausamen Spiels. Halt, jetzt weiss ich aber auch, was das Kochen schlussendlich zum lebenswerten Hobby emporschafft: ganz einfach, die Gewürze.

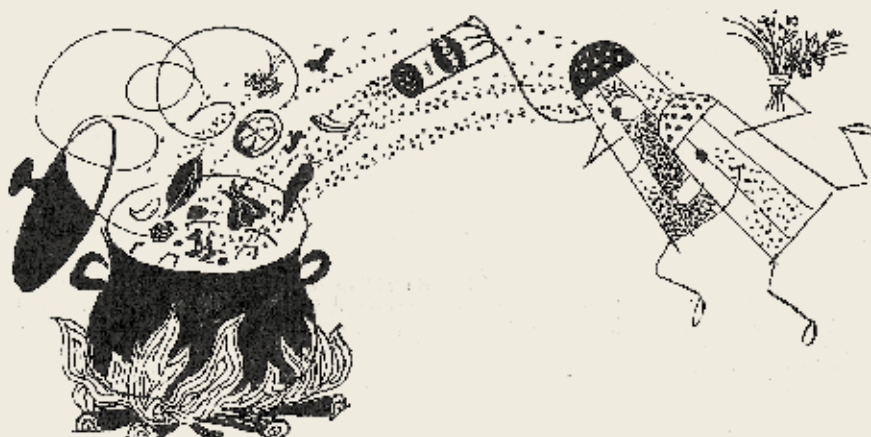
Wer würzt, hat mehr vom Essen, denn ein Essen ohne Gewürze ist wie eine Blume ohne Duft, bestenfalls etwas zum «Anschauen», sagt Ulrich Klever in seinem «Bestseller aus Topf und Pfanne» (rororo Nr. 711). Aber dieses Wissen ergab sich erst viel später, denn die Gewürze und Kräuter sind älter als wir. Liess nicht Gott das Kraut schon am dritten Schöpfungstag aufgehen, dass es Samen trage, ein jegliches nach seiner Art? (Mose 1, 11) Erst nachher erschienen die Tiere, und noch später die Menschen. Und sehr wahrscheinlich offerierte Eva dem Adam den



unheilvollen Apfel roh und nackt und kaum «im Schlafrock» mit Rosinen, Zimt und Rum. Im Blätterteig züchtig eingehüllt. Das war späteren Zeiten vorbehalten, als die Moral ...

Wenn Gewürze und Kräuter mehr bedeuten als blossen Duft- und Geschmacksvermittler, der eben Nelly Hartmanns «Kräuter für die Küche» zur Hand (Verlag Hartmann), ein hübsches Büchlein, das viel über Gewürze zu erzählen weiss: mythologisch, medizinisch, botanisch und kulinarisch, anachronisch von Basilicum bis Zwiebel. Zwar steht auf Seite 166 etwas über «Aromate». Man kann aber auch «Fondore» lesen, und auch dann stimmt es immer noch bis auf den wichtigen Punkt des Herstellers. Aber das gehört in den Inseratenteil.

Da die Angehörigen des Clubs einen starken Familienzorn aufweisen, will ich noch eines vermelden. Meine Teutokengewürzschubladchen enthält die Markengewürze von McCormick, und zwar seit meiner USA-Zeit. Dort steht übrigens das Mutterkraut. Natürlich habe ich die praktischen Streubüchsen bereits einige Male ausgetauscht,



und dafür ist der Verkaufsfach! dieser Welt-Gewürzfirma schuld, der einerseits den schweizerischen Gewürzmarkt, andererseits das Männerkochen im Schosse der Sektion Döbereiner pflegt. McCormick bietet übrigens Interessenten eine interessante Fibel an, die Magische Kunst des Würzens, eine kondensierte Fundgrube rund um Gewürze und deren Mischungen.

Dann hat es in unserem «näheren Verwandtenkreis» auch ein englisches Unternehmen, Crosse & Blackwell, das ebenfalls qualitativ ausgezeichnete Gewürze und besonders auch Delikatessensaucen anbietet hat.

Ich möchte jedem Hobbykoch raten, sich die erwähnten Publikationen anzuschaffen und sie vorerst einmal in Ruhe durchzulesen. Er wird dann erkennen, wie recht Klever hat, wenn er sagt, dass die Experimentierlust junger Leute und kochender Männer die Küchen wieder in Laboratorien feiner Würzen und Geschmacksverwandelt. Aus seinen allgemeinen Richtlinien möchte ich auf wenige Punkte verweisen, die mir wichtig erscheinen: «Würzen ist Gefühlsache und verlangt überdies die Tugend der Zurückhaltung: ein oder zwei abgestimmte Kräuter oder Gewürze an ein Gericht sind besser als ein wahlloser und allen freigelegter Streuberg durch die Gewürzfläse. Dies gilt insbesondere, wenn man mit neuen Gewürzen und Kombinationen experimentiert.

Dann muss man sich ihren Geschmack aneignen, was man am besten mit der Bouillonnemethode versucht: In jeweils 1 Liter Fleischbrühe zum Beispiel einen Teelöffel Origano geben und eine halbe Stunde ziehen lassen. Man hat so eine interessante Suppe und prüft sich das einzelne Aroma klar und unverfälscht ein.

Früher gab man Geld für Gewürze, blutige Kriege entzündeten deswegen und man konnte Königinnen damit kaufen. Sehen wir deshalb beim Gewürzkauf nicht knauserig, was Beste ist gerade gut genug. Im Dritten Reich versuchte man, an Deutschen mit Gewürzen zu sparen, Ingwer wurde mit Mehl, Kleie, Ton, Nelkenpfeffer mit



Flaschenbushalen gestreckt. Man sieht, alles ist schon da gewesen. Auch hier kann nur der Markengewürz-Gewähr für Qualität geben.

Vor Geheimnis unwidert und oftmals etwas von sub-appeal tiefend gibt sich die Flaschenbatterie von Würzensaucen. Ich meine hier nicht das bereits Grossmulkern vertraute Mangfildschicken, sondern Worcestershire sauce (was nie-

mand richtig aussprechen kann), Ketchup, Piccalilli, Brantonsauce und die schärfste aller Saucen, die Tabasco. Sie alle wollen mit viel Weisheit am Tisch zum Einsatz kommen.

Auch Käse ist eigentlich in der Hand des geliebten Kochs eine Art von Gewürz, wenn wir an Risotto denken, oder an Minestrone oder an Gratinierter. Doch darüber ein andermal.

Sherry, Cognac, Wein und Bier kann man nicht nur trinken, sondern kann auch damit würzen. Und erst noch delikat. Ich kenne einen Hobbykoch in Basel, der sich auch gut auf spirituellen versteht. Er wird uns einmal hier davon erzählen, und dabei auch an die Pyromannen unter uns denken, die das Flammbieren als das höchste aller Götterleistungen.

Zum Abschluss wiederum einige Rezepte aus dem Spezialgebiet der Gewürzologie.

Salatgewürztipps kennt wohl niemand besser als Nelly Hartmann, aus deren erwähntem Büchlein ich zitiere:

«Neben den Grundkräutern Schnittlauch und Petersilie bei Blattsalaten, Fruchtgemüse- und



Knollen- bzw. Wurzelgemüse abwechslungsweise Basilicum oder Estragon oder Kerbel oder Liebstöckel oder Pfefferminze oder Ysop. Bei Bohrensalat zusätzlich Bohnenkraut oder Thymian oder Majoran oder Origano. Bei Gurkensalat zusätzlich Dill oder Fenchel oder Boretsch. Bei Kartoffel- und Wurzelgemüse zusätzlich Majoran oder Origano oder Thymian. Bei Randensalat zusätzlich Kümmel oder Dillsemen oder Koriander. Bei Käsesalat zusätzlich Kümmel oder Majoran oder Origano oder Kapern. Diese Kombinationen, vorzugsweise mit frischen Gewürzen, geben ein ganz neues Salatserlebnis.

Am Rande vermerkt seien noch die beiden «Abendungsausbeute» Feodor oder Maggiwürze, die bei keiner mise-en-place fehlen dürfen.

Und aus dem Hause McCormick eine exquisite Marinade für Rindfleischstücken aus Speise: 1/2 Tasse Olivenöl, 1/4 Tasse Weinessig, etwas Zitronensaft, 1/4 Teelöffel Tabasco-Mischung, 1 TL Zwiebelsaft, 1 TL Knoblauchsatz, 1 TL schwarzer Pfeffer, 1/2 TL Trockensenf (Pulver), 1/4 MSG (alle Gewürze in McCormick-Packungen). Mundgenuss: Stückwürfel wenn möglich über Nacht in diese Marinade einlegen. Auf Spießchen aufstecken und am Folienkabelgrill fertigmachen.

Und dann, dann darfst du dich ruhig niederlassen, genießen und träumen.

BHW

Abmagern — ein psychologisches Problem

Wir wissen längst, dass Abmagern schwer ist. Aber es besteht noch Hoffnung. Die Medizin gibt uns ein paar psychologische Wegweiser zu freiem Gebrauch. Eine Abmagerungskur ist nicht unbedingt eine hoffnungslose Aufgabe. Wenn Sie psychisch ausgeglichen sind und nur wenig Übergewicht aufweisen, lassen Sie gewisse Erfolgsaussichten.

Sie haben schon viele Abmagerungskuren versucht und wieder aufgegeben oder die Abmagerung zunichte gemacht? Suchen Sie sich alle Ihre Anstrengungen in Erinnerung und beantworten Sie die folgenden Fragen aufrichtig:

4 Wissens-Fragen

1. Müssen Sie wirklich abnehmen? Oder ist es nur der Schönheitsideal unserer Zeit, das schon fast an Magerkeit grenzt? Viele Frauen sollen das Gewicht beibehalten, das zu ihrer physischen Struktur passt. Sie wären gesünder und zufriedener, wenn sie einfach normal zu sein wagten.

2. Warum wollen Sie abnehmen? Natürlich, weil alle wissen, dass Übergewicht tödlich und ein gesellschaftliches Handicap ist, und dazu erst noch ungesund. Aber alle diese Gründe sind nicht nachhaltig. Sie müssen genau wissen, was für einen Unterschied es für Sie macht, wenn Sie abnehmen.

3. Was wollen Sie eigentlich erreichen? Leute, die erfolgreich eine Kur durchführen und schlank bleiben, tun dies nicht, weil sie eine spezielle Diät befolgen, sondern weil sie ein realistisches Aktionsprogramm haben. Eine Abmagerungskur mit einem unerreichten Ziel in weiter Ferne muss insalligen und dann sind Sie schlauer dran als zuvor.

4. Welche Diät ist für Sie die beste? Man sollte die Ernährungslehre betreiben und den Wert der Speisen kennen. Viele Leute essen so viel, sie wollen und genießen schlank dabei, weil sie ganz bewusst jene Speisen meiden, die sie dick machen. Sie haben sich zur Überzeugung durchgerungen, dass die Salzkraut, Kuchen und üppige Desserts nicht adäquat sind.

Zur Gewichtskontrolle gehört für viele Leute die Tatsache, dass sie nicht soviel essen dürfen wie sie möchten.

Viele Wege zum Ziel...

Das Abzählen der Kalorien wird als sehr wissenschaftlich und exakt empfunden. Das stimmt wohl, theoretisch. Praktisch ist es ein Ding der Unmöglichkeit, jede Kalorie, die über die Lippen geht, zu zählen. Jeder, der das unternehmen will, wird mit der Zeit unerbittlich marterd, was das Essen anbetrifft und befasst sich mit nichts anderem mehr. Fast immer endet der Versuch mit einer totalen Niederlage und Aufgabe der Kur. Das Herbeistehen der Kalorien ist ein einfacher Weg. Man hat, ohne jeden Mass zu kontrollieren. Sie entscheiden selbst, ob Sie eine vorgeschlagene Diät befolgen oder ihre eigene aufstellen wollen — falls Sie genügend Kenntnisse haben.

Bei geringer Gewichtsabnahme, z.B. bei langem Liegen nach einer Operation, könnte eine kurze, intensive Diät helfen. Sie sollte aber nur etwa 10 Tage dauern, einer bestimmten Vorschrift folgen oder auch tinsichtig sein, z.B. «Heefsteaks». Wenn jedoch eine solche intensive Kur zu lange dauert und keine angestrebte Kontrolle auslöst, könnten die Folgen katastrophal sein. Sobald das Gewicht einigermaßen normal ist, soll auch nach und nach wieder normal gegessen werden.



Illustration Tablis

Umgewöhnung auf neue Essgewohnheiten sollte das Ziel aller chronisch Übergewichtigen sein. Welche Diät Sie auch befolgen, halten Sie sich daran, bis Ihr Gewicht normal ist, und bleiben Sie dann weiterhin dabei. Schlank bleiben ist eine Lebensaufgabe, nicht eine einmalige herkömmliche Takt. Langsames Abnehmen während Monaten oder Jahren bietet die beste Garantie für dauernde Gesundheit und angenehmes Aussehen.

Auch eine neue Art der Essensformen ist notwendig. Üben Sie sich im Langsamessen und in kleinen Bissen, damit Sie trotz wenig Nahrung das Gefühl von Sättigung empfinden. Machen Sie eine richtige Mahlzeit daraus, damit sich Ihr Geist daran erinnert, dass Sie gegessen haben. Viele Vielfachkranke wissen nie so recht, haben sie Hunger oder sind sie satt. Warten Sie ab, bis Sie wirklich hungrig sind, und essen Sie nicht nur aus Angewohnheit oder Langeweile.

Die richtige Einstellung

Stärken Sie Ihre Gesamteinstellung zum Leben. Sie werden entdecken, dass Sie nicht einfach mittels einer Diät abnehmen können. Alles hängt ab von Ihrer Einstellung dem Leben gegenüber, von Ihrem Selbstvertrauen, Ihrem Beruf, Ihrer Familie und ihrer ganzen Persönlichkeit. Untersuchen Sie, weshalb Sie zugenommen haben, wo die Schwierigkeiten liegen. Ihr Gewicht ist nicht sondern ein Problem, aber es verschärft sie. Neue Interessen und neue Sinnesübung für Ihr Leben sind wichtig. Auch Bewegung ist notwendig, nicht so sehr für die Gewichtsabnahme als für Ihr Körpergefühl. Und Ihre Muskeln. Machen Sie in einer Gruppe mit, treten Sie aus Ihrer Isolation heraus. Die Art der Tätigkeit ist nicht so wichtig als die Tätigkeit überhaupt, die Ihre Gedanken von Ihrem Gewicht ablenken soll.

Nehmen Sie es für sich selbst, nicht für jemand anderen. Wenn Ihre Familie Sie zwingen möchte, abzumagern, verschleiben Sie die Kur, bis sich niemand mehr einmischt. Sie wären nur versucht, sich gegen den Zwang zu wehren, heimlich zu essen (eine Gewohnheit, die einem oft lange nachdem man sich von der Umgebung gelöst hat, noch nachgeht). Viele dicken Leute essen kleine Mahlzeiten und bleiben doch dick. Sie wehren sich immer noch gegen Mams und essen, wenn niemand es sieht. Viele finden, dass das, was sie nebenbei essen, nicht zählt, und halten sich bei den offiziellen Mahlzeiten streng an ihre Diät.

Also: befreien Sie sich zuerst von solchen realen oder eingebildeten Bindungen. Machen Sie nie eine Abmagerungskur in Zeiten starker Gemütsbewegungen. — Versuchen Sie erst, Ihre Probleme zu lösen, das Abmagern wird es nicht tun.

Unter ärztlicher Kontrolle

Eine gewisse Kontrolle von außen hilft. Zwar können nur Sie allein bestimmen, ob Sie abnehmen wollen, aber es ist doch gut, wenn eine zuverlässige Person, die sich nicht sinnieren will, sie beraten kann. Oft wird diese Person Ihr Arzt sein. Lassen Sie sich regelmäßig untersuchen, damit während der Kur auffällige Probleme gelöst werden können. Auch können diese Untersuchungen als Anreiz, die Kur auch wirklich durchzuführen.

Wenn Sie schon lange oder ein starkem Übergewicht leiden, dann müssen Sie ohnehin unter ärztlicher Kontrolle stehen.

Eine Abmagerungskur ist eine ernste Angelegenheit, die man nicht leichtsinnig, sondern nur mit vollem Bewusstsein unternehmen sollte.

Hilke Deuch
in «Ladies Home Journal»
(Januar 1965)

Von der hohen Kunst der Fischzubereitung

Ein kostbarer Fischrezept liess der römische Kaiser Augustus jenen Meisler aus seiner Hofküche ertreiben, dem das gastronomische Kunststück gelang, einen Hecht so zuzubereiten, dass man wünschte, einen Karpfen zu essen und einen Karpfen in der Weise zu «schandeln», dass jedermann glaubte, Fischefleisch auf der Zunge zu spüren. Solche Verwandlungskunst mag den heutigen Fischliebhaber befremden, Tatsache ist es jedoch, dass die Meister der Küche bis weit ins Mittelalter hinein mit derartigen kulinarischen Zaubereien zu grunzen beliebten.

Immerhin — Fischrezepte, die unserem Glauben viel eher zussagen, sind aus Jahrhunderten überkommen, die weit vor der römischen Kaiserzeit liegen. Die wohl älteste Anweisung, die wir kennen, ist im Gedicht *Hedypothia* (Gutesserci) enthalten, das uns Archestratos, ein Freund und Zeitgenosse des Perikles, hinterlässt. Mit viel Liebe und noch mehr Sachkenntnis beschreibt er darin die Zusammensetzung eines Fischessens, und jenes ferne Rezept könnte auch im modernsten Kochbuche stehen. Und Archestratos wusste bestimmt über die Feinheiten des Tafelns Bescheid, stammte er doch aus Syrakus, dem damaligen Mekka der Gastronomen.

Vom Turbot zum Filet de sole

Übrigens — die alten Griechen und Römer waren schon von Haus aus begeisterte Fischesser. Geling es griechischen Fischern der damaligen Zeit, einen Stör zu erbeuten, wurde das frische Ereignis mit lautem Trompetenschall angekündigt, und nach der Heimkehr senkte sich das Landgewinde auf das Haupt der glücklichen Fänger. Und erst die Römer! Als Kaiser Domitian einen Riesenfisch zum Gastbank erhielt, rief er, wie Juvenal, der grosse Spötter, berichtet, alle Scholaren zur feierlichen Sondersitzung zusammen. Auf höherer Ebene war zu beraten, wie man die kulinarischen Tugenden des Seegiganten am besten zur Geltung zu bringen vermöchte. Und von Cato dem Weisen stammt die Sentenz: «Schlecht ist es um ein Staatswesen bestellt, in dem ein Meerfisch mehr gilt als ein Ochse!»

Den alten Römern galt der Steinbutt, der Turbot, als König unter den Fischen; und als die Murene wurde auch er in besonderen Bekleidungen gemästet. Und während Jahrhunderten, bis zur Zeit der Renaissance, blieb ihm diese Stellung unbestritten gewahrt. Dann aber wurden die Franzosen die unübertroffenen Meister der Kochkunst; sie entthronten den Steinbutt und reichten seiner kleineren vollschlanken Cousine, der Seerunze, die Krone. Und so ist es im Grunde genommen geblieben bis auf den heutigen Tag — der Weg zur «hohen Fischküche» führt noch immer über das «Filet de sole».

Bouillabaisse-Legende

Auch die bekannteste aller Fischsuppen, die «Bouillabaisse», trägt unsere Gedanken nach Frankreich. Allerdings behauptet man in Marseille, die Erfindung dieses Gerichts reiche in Zeiten zurück, da die Vorfahren der heutigen Franken noch in Urwäldern lebten. Hier die Legende: Gemüts- und Volkskranke soll Safran einschläfernd wirken, und weil Göttin Venus mit Mars ein Stellchen hatte, braute sie ein Fischsuppen, gab das gelbe Gewürz in gehöriger Menge hinzu und erkrankte mit dieser ersten Bouillabaisse ihren Gatten Vulkan nach den Gefilden seliger Träume. Ob das wohl stimmt? Auf jeden Fall wurde Marseille vor etwa 2600 Jahren von den Griechen gegründet, und über einige Götterkunde dürfte sich «Mars» somit ausweisen können.



Tafelbild zur Marmite-Berger-Broschüre über Fischrezepte, die auf Wunsch gerne zugestellt wird

Wintern wir in alten Kochbüchern und Chroniken, stossen wir auch im Bereiche der Fischküche auf merkwürdige Dinge. So gibt uns das älteste bekannte deutsche Kochbuch, die um 1480 zu Nürnberg erschienene «Küchenschaltrey» genaue Anleitung für gewanderten Fischbrei. Und während die Griechen ihren Fisch am liebsten geröstet, die Römer hingegen gekocht und mit überaus scharfen Saucen überzogen verspeisten, überliess der Franzose des Mittelalters seinen «Poissons» mit dem Saft unreifer Trauben. Auch wissen wir, dass die Engländer des 15. Jahrhunderts den Fisch in Essig einlegten und mit Zimt überstauten. Dann allerdings begann die grosse Blüte französischer Kochkunst, und wenn Monsieur Madame zum Souper einladet, wurde der Solchbestimmte champagnegedämpft aufgetragen. Eine Zubereitungsart, für die auch wir uns bestimmt zu erwärmen vermöchten.

Nur eben — dieser die grossen Kochbücher — der «Escouffiers» beispielsweise — Fischrezepte Seite um Seite aufzählen, wagt sich mindestens unsere deutschschweizerische Fischküche kaum in die Gefilde gastronomischer Phantasie. Unsere Seefische — Hecht, Ägli, Fische, Forelle — diese gebacken, meunière oder bleu — dazu vielleicht noch Sole, Dorsch oder Cabellan — und schon sind wir glücklich wie am Ende. Gerade um die vielen Genussfreuden, die uns da entgegen kommen, dass heute auch Meerfisch jederzeit frisch auf die binnenselbstischen Märkte gelangt, sei auch noch erwähnt.

Die vor einiger Zeit in der Fischküche Zürichhorn (Zürich) durchgeführte «Quête» du Poisson wollte die Freude am Fischessen mehr und zu Entdeckungswegen im Bereiche jener überaus grossen Zahl unlesener Fischrezepte ermuntern, die bei uns noch viel zu wenig oder gar nicht bekannt sind. Was deshalb geboten wurde, waren einige Fischrezepte, die man auf deutschschweizerischen Speisezetteln kaum findet, die aber bei Kennern auf dem Gebiete der «art de préparer le poisson» in hohem Ansehen stehen. Vor allem im berühmten Restaurant «La Méditerranée» in Paris, das die Fischliebhaber mit drei Sternen auszeichnen und dessen Menukarte ein begeisterter Jean Cocteau seinerzeit persönlich ausgeschnitten hatte, wurden die Rezepte gesammelt, und an der nämlichen Stelle durfte auch der Chef de cuisine der Fischküche vor kurzem die Welten eines «Maître du poisson» empfangen.

Exquisite Fisch-Rezepte

Lang de mer santé,

Rambé sur fenouil ou sur sarment

Der Lang de mer oder Lang, zu Deutsch Wolfsbarsch, wird mit etwas Fenchel in der Rauchhülle im Ofen gebraten, auf getrockneten Fenchelstauden oder Reibholz ausgerichtet und vor dem Geste Rambiert. Die Stauden brennen ebenfalls und vermitteln so dem Fisch einen delikaten Geschmack.

Rouget harbot grillé au beurre d'anchois

Der Rouget barbet, die Rotbarbe, ist einer der wenigen Fische, die keine Galle besitzen. Obwohl man daher den Fisch nicht ausnehmen müsste, wird er dennoch auch innen gründlich gereinigt, anschließend grilliert und mit Sardellenbutter serviert.

Cigot de mer à la Calavassienne

Verwendet wird hier der John Dory oder St. Pierre, zu deutsch der St. Peterfisch, ein ungestaltetes, beinahe hiesiges Meerestier mit sehr grossem Kopf. Sein Fleisch ist jedoch weiss, fest und von grosser Feinheit. Die Fische des John Dory werden gebraten und auf einem Sockel von Minutaille mit Reis aufgetragen. Eine typische Spezialität aus dem Süden Frankreichs.

Truite braisée au Whisky

Die Truite wird gedämpft und der sich ergebende Fond als Basis für eine leicht gebundene, mit Whisky abgeschmeckte Sauce verwendet. Diese wird über den Fisch gegossen.

Délia de sole Méditerranée

Solefilets werden pochiert und in einer delikaten Sauce mit Hummerfleisch serviert. Eine der grossen Hausspezialitäten des berühmten Restaurants La Méditerranée in Paris.

Bouillabaisse Marseillaise

Neben der fachmännischen Zubereitung liegt das Geheimnis einer guten Bouillabaisse Marseillaise in der richtigen Auswahl und Mischung der Fische. Sechs bis acht Sorten sind erforderlich. Die Fische werden in kleine Stücke geschnitten, zunächst mit Zwiebeln und vielen Gewürzen — und auch mit frischem Safran — leicht angebraten und anschliessend in einem Fischfond fertig gekocht.

HAPPY BIRTHDAY, GRATULATION VON UNS ALLEN:



Weiterhin viel Erfolg und
gutes Kochen wünscht
Noser-Inox AG!

NOSER
INOX 

Noser-Inox AG
Badenerstrasse 18
CH-5452 Oberrohrdorf

Neu mit Onlineshop:
www.noser-inox.com





60 Jahre Schweizer Club Kochender Männer

Bilder Freunde der Insel Ufenau,
Manuela Matt, Hans Stäuber,
Philipp Bitzer



1959, also vor 60 Jahren, wurde in Zürich im Zunfthaus zum Rüden der Schweizer Club Kochender Männer SCKM aus der Taufe gehoben. Grund genug für den aktuellen Vorstand, den runden Geburtstag am unteren Zürichsee zu feiern. Als Location für das Fest sowie als Ausgangspunkt für das vorgängige Tagesprogramm wählte das OK um Präsident Albert Schwarz das Seedamm Plaza in Pädlikon SZ. Das über die Region hinaus bekannte Kongresshotel war in den letzten Wochen komplett umgebaut worden und bot den stimmigen Rahmen für das Jubiläum.

Schönstes Spätsommerwetter herrschte über dem Zürcher Seebecken, als das Festprogramm am frühen Morgen mit Kaffee und Gipfeli in Angriff genommen wurde. Anschliessend fuhren die rund 100 geladenen Gäste im Postauto über den Damm ins benachbarte Rapperswil, wo im Hafen bereits die MS Rosenstadt wartete. Eine rund 20-minütige Schifffahrt vorbei an der Lützelau führte zum ersten Etappenziel, der Insel Ufenau. Das mit etwas über elf Hektar Fläche grösste Eiland der Schweiz ist seit über 1000 Jahren im Besitz des Klosters Einsiedeln, das hier eine Kapelle, eine Kirche und seit Mitte des 19. Jahrhunderts auch ein Gasthaus

unterhält. Die sakralen Gebäude, die im Lauf der Zeit mehrmals erneuert werden mussten, dienten lange Jahre als geistiges und physisches Zentrum einer grossen katholischen Kirchgemeinde, die an der heutigen «Goldküste» von Feldbach bis nach Erlenbach und an der «Pfnüselküste» gegenüber von Altendorf bis Wädenswil gereicht hatte.

Idyllisches Naherholungsgebiet

Heute zieht die Ufenau keine Gläubigen mehr an, sondern ist nach einer umfassenden Sanierung der Wanderwege, des Seeufers und aller Haupt- und Dienstgebäude ein beliebtes Ausflugsziel für Erholungssuchende aus nah und fern. Dazu trägt auch die idyllische Gartenterrasse des erst kürzlich sorgfältig renovierten Restaurants bei, wo nach einer informativen Inselführung ein Imbiss auf die inzwischen hungrigen Jubilaren wartete. Anschliessend ging es mit der MS Rosenstadt auf eine ausgiebige Runde über den Obersee und wieder nach Rapperswil. Nach der Rückkehr ins Seedamm Plaza erwartete die Gäste im Entrée bereits die nächste Erfrischung, ehe die Feierlichkeiten mit einem mehrgängigen Gala-Dinner ihren stimmungsvollen Ausklang fanden.



Das Jubiläum war nicht nur dank des schönen Herbstwetters ein voller Erfolg: Ein informativ-geselliger Austausch unter den Mitgliedern und wenige, dafür pointierte Festredner (unten der amtierende SCKM-Zentralpräsident Christoph Bachmann, rechts von ihm sein deutsches Pendant Robert Eymann, Grosskanzler des CC – Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V.) prägten die Feier zum 60-jährigen Bestehen.





Die von einer Hochzeitsgesellschaft mit Luftballons geschmückte Kirche St. Peter und Paul. Ein ruhiger Moment an der Anlegestelle der Ufenau (oben). Kurt Wiedmaier von der befreundeten Confrérie de la Marmite bei seiner Laudatio. Die grosse Fahne des SCKM, die nirgends fehlen durfte (rechts). Ausblicke aus der Kombüse auf den Zürichsee. Die «Jungen Wilden» aus Hönegg im Gruppenbild. Und last, but not least der frühere Zentralpräsident Koni Ritter beim Anstossen auf das künftige Wohl des Clubs.





HAPPY BIRTHDAY



Bell gratuliert der ältesten Gourmet-Zeitschrift
der Schweiz zu ihrem 60-jährigen Bestehen.

bell.ch



Das ist gut. Seit 1869.

G-ASTROLOGISCHES



22 Juni – 23 Juli

DER KREBS & seine Tafelfreuden

Textquelle: Auszug aus der marmite-Ausgabe vom Juni 1965

Wieder «heimfinden» – das ist für die Krebsgeborenen das A und O, ihr Wahrzeichen, ihr Signet: grossgeschrieben DAS HEIM. Hier findet man ausgezeichnete Hausmütterchen und prächtige Hausväter. Die Frau wird eine blendende Hausverwalterin sein, eine gute Mutter, eine exzellente Köchin. Ihre Vorliebe für schönes Geschirr, für handgewobene Tischtücher, für feines Silber, ihr perfekter Geschmack für das Einrichten eines Hauses lassen sie bei allen Männern als beneidenswerte Gattin erscheinen. Mag sie auch manchmal ihre Launen haben –

vergessen wir nicht, dass der Beherrscher ihres Zeichens der Mond ist, der Wandelbare –, so sind diese selten dem Ausfluss ihres Charakters als vielmehr dem Einfluss ihrer Umgebung zuzuschreiben. Und damit kommen wir auf etwas sehr Typisches dieses Zeichens: Krebsmenschen sind mehr Getriebene als treibende Kräfte. Sie beziehen ihre Impulse aus der Umgebung. Darum ihr Wunsch nach einem bestehenden Heim, nach geregelten Verhältnissen. Aber eben: «Les extrêmes se touchent!» Deshalb steckt in ihnen ein steter Drang nach Veränderung. Immer wieder packt sie der Wunsch nach anderen, fremden Horizonten. Und von dort wieder das Verlangen nach dem Heim, zu «Mutter». [...]

Die unter dem Wahrzeichen Krebs Geborenen verfügen über eine gute Gesundheit und über einen ausgezeichneten Appetit. Was den «Krebsen» vor allem liegt, ist – wie wäre es anders möglich – die gute Hausmannskost. Sie sind zwar keine ausgemachten Fleischesser, aber sie verachten ein gutes Filet nicht, einen Schmorbraten, ein gewürztes Gulasch – und diese, die gedünstete Kochart, viel eher, als das Grillieren, das Beefsteak zum Beispiel, das noch blutig und roh ist. Ihre Lieblingsspeisen aber sind die Aufläufe und – die Suppen, besonders die cremigen. Eine Königinnensuppe, Erbsen mit Speck, die Hafer- und Mehlsuppe, die feine Golderbssuppe, alle diese Spezialitäten, wie sie zum Beispiel die «Maggi» in so vielfältiger und grossartiger Auswahl auf den Markt bringt. Eine Hausfrau also, die einen Krebsmann zum Gatten hat, wird es in dieser Hinsicht nicht allzu schwer haben. Aber auch die Aufläufe sind beliebt: ein Käsesoufflé, ein Makkaroniaufguss mit Schinken an einer Béchamel, Gratinspezialitäten und – dies sei ja nicht vergessen – das Fondue!

von C. F. Vaucher

Charles Ferdinand Vaucher (1902–1972) war Mitgründer des Schweizer Clubs kochender Männer SCKM und landesweit als erster Schweizer Radiokoch bekannt.



Sweet Birthday



60 Jahre Marktgespür munden der ganzen Branche.

Herzliche Gratulation, liebes Marmite-Team, zu 60 Jahren kompetentem Gourmet-Journalismus! Wir wünschen Euch weiterhin viel Erfolg.

Bleibt aktive «youngsters» und haltet Eure Beiträge «tasty», damit wir Eure spannende Lektüre noch lange geniessen dürfen.



Herzlich willkommen. Inmitten von Zürich!
Belvoirpark – wo sich Wissen und Genuss verbinden.
www.belvoirpark.ch

Eine Hotelfachschule der GastroSuisse 

Hotelfachschule
Zürich

Anlässe und
Catering

Restaurants
Belvoirpark

Räume und
Kurse



Confrérie de la Marmite in Festlaune



Text Philipp Bitzer
Bilder zVg

Aktuell feiert nicht nur die Zeitschrift *marmite* ihr 60-jähriges Bestehen: Im Gründungsjahr des Schweizer Clubs kochender Männer SCKM fand am 25. Oktober 1959 im Schloss Wülflingen auch das erste Schweizerische Grand Marmitage der Confrérie de la Marmite statt. In den ersten Statuten des SCKM figurieren die Marmitenbrüder als Club-Sektion mit eigenen Statuten. Aufgrund unterschiedlicher Auffassungen lösten sich die Marmiten zwar wenig später aus dem SCKM, was bis heute so geblieben ist. Das ändert allerdings nichts daran, dass auch die Confrérie de la Marmite heuer ihr 60-jähriges Bestehen feiern darf und dies Ende Mai mit einem dreitägigen Programm auch ausgelassen tat: Zunächst trafen sich die Confrères zum gemeinsamen Kochen mit Freunden im *marmite foodlab* in

Zürich-Altstetten, bevor es nach dem Dinner spätnachts nach Basel weiterging, wo für die nächsten zwei Tage ein umfangreiches Programm auf die über 120 Teilnehmenden (darunter auch viele «Lucullas», wie die Partnerinnen der Confrères liebevoll genannt werden, sowie zahlreiche Brüder im Geiste aus Deutschland und Österreich) wartete: Ausgangspunkt der Aktivitäten war jeweils das Hotel Merian, wo die Teilnehmenden untergebracht waren. Und von hier aus ging es am ersten Abend ins Eventlokal Sud, wo man vor allem der eigenen Geschichte mit Historischem, Anekdotischem und vielen Bildern huldigte. Am Folgetag zelebrierte die Bruderschaft – nach der offiziellen Generalversammlung – den runden Geburtstag mit einem edlen Gala-Dinner im wunderschönen Saal der Basler Zunft zu Safran.



Zum Auftakt der Feierlichkeiten kochten die Schweizer Confrères zusammen mit deutschen und österreichischen Gästen im marmite foodlab.



Grosse Ehre: Anlässlich der Gala in der Basler Safran-Zunft durfte Grossmarmite Kurt Wiedmaier zum Gaudi der Anwesenden aus dem grossen Löffel der deutschen Brüder trinken.





Neben den offiziellen Festakten durfte auch das Gesellige nicht zu kurz kommen. Zum Beispiel während des Rundgangs durch die Basler Altstadt, der eigens für die Lucullas, also die Damenbegleitung der Confrères, organisiert worden war.



«Bei uns stand immer Maggi-Würze auf dem Esstisch»



Text Martin Mächler
Bild zVg

Rolf Moser, was haben Sie in Ihrer Kindheit von der Werbe-Kunstfigur Marianne Berger mitbekommen?

Ich erinnere mich, dass meine Mutter ein- bis zweimal die Woche eine Telefonnummer gewählt hat, um Rezepte abzufragen. Als Fünf-, Sechsjähriger war mir damals nicht klar, was am anderen Ende der Telefonleitung lief. Erst heute weiss ich, dass sich meine Mutter auf diese Weise Tipps für das Mittagsmenu holte.

Dieser telefonische Beratungsdienst war eng mit dem Kochbuch «365 Tele-Rezepte» von Marianne Berger verknüpft. Stand dieses auch bei Ihnen zu Hause im Bücherregal?

Davon gehe ich aus. Auf der Suche nach alten Kochbüchern habe ich dieses Buch vor Kurzem in Deutschland aufgetrieben. Beim Durchblättern erkannte ich sofort viele Rezepte aus meiner Kindheit wieder. Den Stufato, den Tessiner Rindsbraten,

kochte meine Mutter damals mindestens einmal im Monat exakt nach diesem Rezept.

Dann hat Marianne Berger Ihre kulinarische Kindheit geprägt?

Sie hatte sicher einen grossen Einfluss auf die Gerichte, die es in meiner frühen Kindheit gab. Meine Mutter kochte meist zweimal am Tag, mittags und oft auch abends. Die Marianne-Berger-Rezepte waren dabei omnipräsent, obschon sie später von Betty Bossi abgelöst wurden. Woran ich mich aber gut erinnern kann: Eine Flasche Maggi-Würze stand bei uns immer auf dem Esstisch.

Haben Sie selber schon ein Marianne-Berger-Rezept ausprobiert?

Eins zu eins koche ich die Rezepte nicht mehr nach. Ich bevorzuge eine modernere Küche, die definitiv auch andere Gewürze beinhaltet.

Vorgestellt

Rolf Moser aus Zürich ist Major-domus in der Confrérie de la Marmite und kocht als Grand Maître regelmässig in der Freiherren-Chuchi Wädenswil. Die Rezepte von Marianne Berger haben seine Kindheit in den 1960er-Jahren (mit-)geprägt.



VALSER⁺
#FeelLimitless

Grenzenloser Genuss aus der Schweiz – perfekt serviert.

Wir gratulieren
marmite
zum 60. Geburtstag



VALSER⁺ \ **CLIMATE NEUTRAL**
by Swiss Climate

© 2019 Valser Trading AG. All rights reserved. Valser is a registered trademark of Valser Trading AG.



Textquelle: Auszug aus der marmite-Ausgabe vom August 1965

Allgemein gilt für den Jungfrau-Menschen, dass er ein Zauderer und Zögerer ist, nicht aus Aengstlichkeit, sondern infolge seiner skeptischen Veranlagung. Nichts ist ihm so verhasst wie Improvisationen, hastige, unüberlegte Entschlüsse. Er ist kein «Stürmi». Was er tut, will er bedacht und vororganisiert haben, er will sich genau im klaren sein über die Konsequenzen seiner Entschlüsse. Man soll den Jungfrau-Typ nicht drängen: zwar wird er zu Vorschlägen, die von aussen kommen, meistens seine Zustimmung geben, aber er sagt nur «ja», um Zeit zu gewinnen. Und hat er sich's überlegt, so wird aus dem «ja» sehr oft ein «nein». [...] In den Jahren 1964 und 1965 hat es der Jungfrau-Typ mit seiner angeborenen Bedachtsamkeit nicht leicht gehabt. Denn ein Planet, dem nun die ausgemacht konträren Einflüsse zugesprochen werden, der Uranus, spielt für dieses Zeichen eine Hauptrolle. Er ist der Planet der Plötzlichkeit, des Absonderlichen, der revolutionierenden Umgestaltung. So bleibt der Uranus auch auf die Gesundheit des Jungfrau-Typs nicht ohne Wirkung. Denn in den wesentlichen biologischen Funktionen ist dieser Typus nicht sonderlich entwickelt, nämlich in den Funktionen der Muskeln, der Atemwege, vor allem auch der Verdauung. Dafür aber ist sein Nervensystem ganz besonders stark. [...]

Obwohl gerade der Jungfrau-Mensch überdurchschnittlich intelligent ist – ein scharfer und kritischer Beobachter bei anderen Menschen wie bei sich selber –, kann er unter Uranuseinwirkung seine Orientierung verlieren und sich vielleicht – gerade im Trinken und Essen – zu Exzessen hinreissen lassen, die für ihn schädlich sind und sich auf seine Gesundheit sehr nachteilig auswirken. Denn der Jungfrau-Typ ist von Natur aus ein Enthaltamer. [...] Wenn man für den Jungfrau-Typ kocht, muss sehr sorgfältig abgewogen werden. Etwas vom Leichtesten – leicht zu kochen und leicht verdaulich – ist der Reis, zum Beispiel in Form dieser Reissuppe: 1 Esslöffel Butter erhitzen, 80g Reis darin goldgelb werden lassen, 1 Esslöffel Mehl darüberstreuen, 1 ½ Etui Maggi klare Fleischsuppe in 1 ½ Liter Wasser unter ständigem Rühren beigeben, zirka 1 Stunde kochen lassen, Zwiebel herausnehmen, Suppe mit gehackten Kräutern servieren.

von C. F. Vaucher

Charles Ferdinand Vaucher (1902–1972) war Mitgründer des Schweizer Clubs kochender Männer SCKM und landesweit als erster Schweizer Radiokoch bekannt.

Mit Maggi Real Turtle und Oxtail clair

schaffen Sie die richtige Stimmung für eine festliche Mahlzeit.

Diese Maggi-Delikatessuppen schmecken auch Ihren verwöhnten Gästen, denn sie sind aus echtem Schildkröten- und Ochsenfleisch hergestellt.

Ob nature oder anspruchsvoll variiert — Maggi Real Turtle und Oxtail clair sind immer erstklassig. Maggi Real Turtle und Oxtail clair bürgen für Spitzenqualität.



besser kochen - besser leben mit

MAGGI



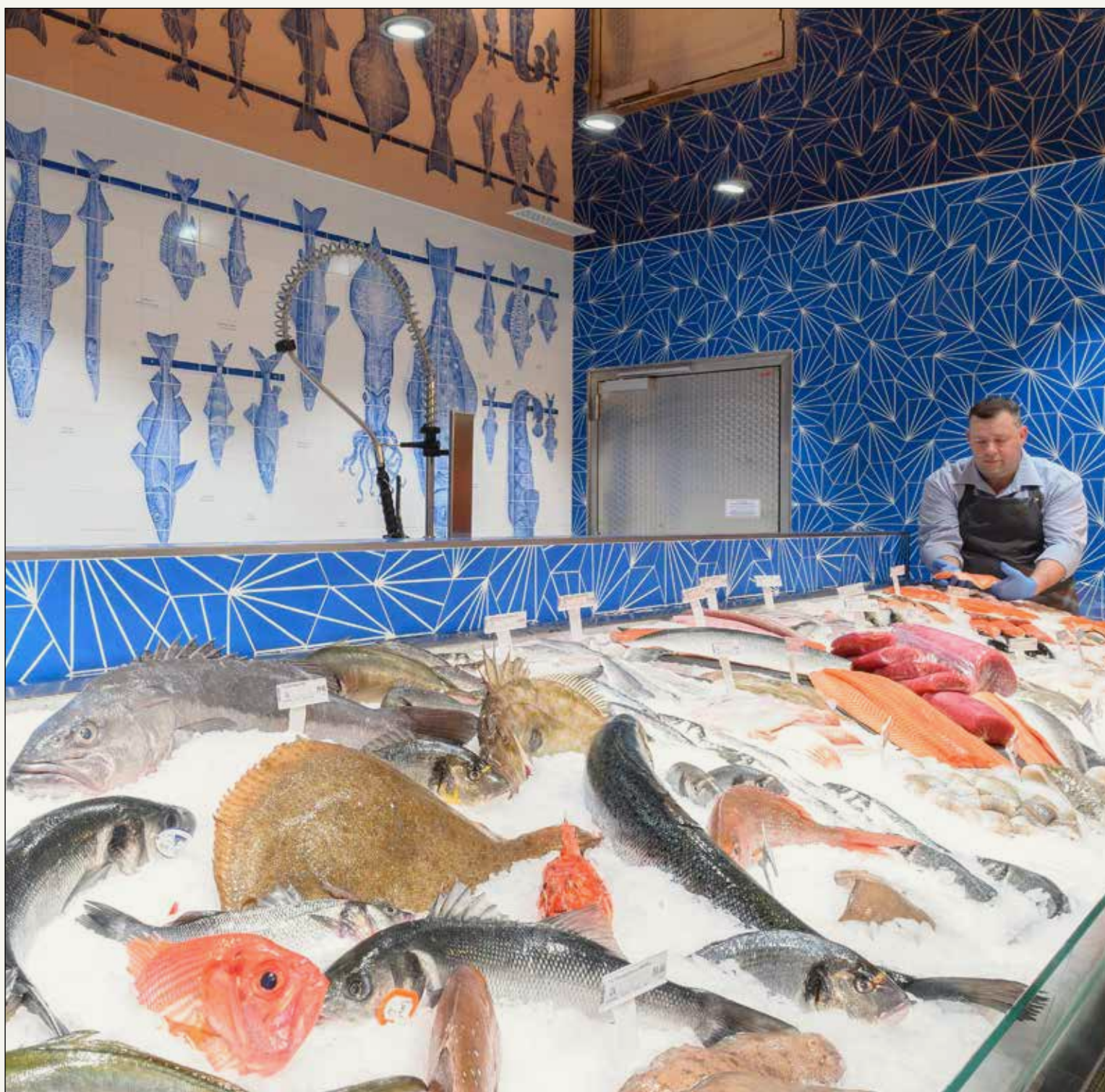
Lebenskünstler trinken Appenzeller

...weil fein und nützlich!

Alpenbitter



A 11



Delikatess-Paradies auf 800 m²

Fisch, Seafood, Fleisch, Käse, Wein,
Früchte, Gemüse und vieles mehr.

Singerstrasse 12, 4052 Basel
Hardgutstrasse 11, 8048 Zürich
frischeparadies.ch



FRISCHE PARADIES



100 YEARS
OF
BETTER LIVING
1919
-
2019



100 Jahre besseres Leben

Electrolux wurde 1919 vom Unternehmer Axel Wenner-Gren in Schweden gegründet und verändert seit 100 Jahren das Leben zum Besseren, indem wir das grossartige Geschmacks-, Pflege- und Wohlfühlerlebnis für unsere Verbraucher neu erfinden. Mehr zu unserer Geschichte unter electrolux.ch.

60 Jahre Ess- und Trinkkultur

Die „beste Referenz für Genussmenschen“ und älteste Gourmetzeitschrift der Schweiz feiert ihr 60-jähriges Bestehen. Auch wir von Electrolux wissen genau, was es bedeutet auf mehrere Jahrzehnte Erfahrung, Know-how und Entwicklung zurückblicken zu können. Wir gratulieren herzlich und wünschen marmite für die Zukunft alles Gute mit vielen kulinarischen Highlights.



Für einmal ganz klassisch

marmite lud Mitte September zu einem Konzertabend ins KKL Luzern, wo Star-gast Evgeny Kissin im Rahmen des Lucerne Festival zusammen mit dem Orchestre National de France auftrat. Der 48-jährige Pianist galt schon in seiner frühen Kindheit in Russland als Wunderkind, interpretierte als Zehnjähriger Klavierkonzerte und feierte seinen Durchbruch mit zarten siebzehn als Solist der Berliner Philharmoniker unter dem Dirigenten Herbert von Karajan. Seit mittlerweile drei Jahrzehnten strahlt der Stern des heute britisch-israelischen Staatsbürgers nun am Firmament der internationalen Pianistenszene. Und nun auch wieder einmal in Luzern.

Auf dem Programm im ausverkauften Konzertsaal des KKL standen das «Konzert für Klavier und Orchester Nr. 2 A-Dur S 125» von Franz Liszt sowie Maurice Ravel's Orchesterfassung von Modest Mussorgskys Klavierkonzert «Bilder einer Ausstellung». Die rund 500 Konzertbesucher zeigten sich sowohl von Kissins Klavierspiel – er gab spontan zwei Zugaben, die seine Virtuosität noch unterstrichen – als auch vom Auftritt des französischen Nationalorchesters unter der Leitung von Chefdirigent Emmanuel Krivine begeistert und bedachten die Musiker zum Schluss mit Standing Ovations.

Die 50 von marmite persönlich geladenen Gäste kamen zusätzlich zum mu-

sikalischen Angebot zu besonderen kulinarischen Ehren: Der Zweitplatzierte des letztjährigen marmite youngster, Gabriel Heintjes, hatte eigens für den Anlass einen hervorragenden Apéro riche vorbereitet. Dieser wurde vor dem Konzert und während der Pause in separaten VIP-Räumen aufgetragen. In diesem stilvollen Rahmen abseits des Rummels kam auch der persönliche Austausch unter den Anwesenden nicht zu kurz. Aber schauen Sie doch selbst auf den Folgeseiten.



Networking, Fingerfood und Fachsimpelei unter Musikliebhabern: Der Konzertabend im KKL Luzern regte die Sinne der Anwesenden bereits vor der Aufführung an, wie etwa die Luzerner Architektin Petra König und ihren Ehemann Adriano Pirola, Organisator von unter anderem ChefAlps und dem St. Moritz Gourmet Festival (Bild links). Oder marmite-Verleger Thomas Abegg, der sich mit KKL-Intendant Michael Haefliger bestens unterhielt (Bild zweite Reihe links).





Unangefochtener Star des Abends war Pianist Evgeny Kissin, der die Konzertbesucher mit seiner stupenden Technik und seiner aussergewöhnlichen Ausstrahlung in den Bann zog (Bild oben). Köche ganz in ihrem Element: Der letztjährige marmite-youngster-Finalist Gabriel Heintjes mit Berufskollegen bei der Vorbereitung der Häppchen für den Apéro riche – dieser bestand aus geräucherter Kalbsbrust, einer Ziegenkäsepraline, pochiertem Saibling, Ravioli, Kalbs-Entrecôte, Buttermilch-Reiscreme, einer Schokoladen-Tarte und einer Espresso-Crème. Impression von der Konzertpause bei Dessert und Kaffee (Bild unten rechts).

Weitere Bilder des Konzertabends in Luzern finden Sie unter: marmite.ch





wirkungen reagiert, weder Unmut, Aerger, noch überbordende Freude zeigt, also über eine grosse Selbstbeherrschung verfügt. Das ist das getreue Abbild des Steinbocktyps, wie es die Astrologie in seiner ganzen Eigenart umschreibt. Ueberall, auf allen Arbeitsgebieten, auf welchen der Steinbocktyp seine Tätigkeit ausübt, werden diese Qualitäten, die besonderen Wesenszüge greifbar: bei den Militärs, wie Joffre und Hindenburg, bei Regenten, wie Karl V. und Elisabeth I., bei Wissenschaftlern wie Keppler und Pasteur, bei Politikern wie Stalin und Mao Tse-Tung, bei Künstlern wie Matisse, Utrillo und Cézanne oder Molière – sie alle überwinden die Hindernisse, die anderen unüberwindlich scheinen, Schritt für Schritt, unbekümmert um das Augenblickliche, um am Schluss erst den Gipfel ihrer Laufbahn zu erreichen. [...] Gesundheitlich sind diese Typen besonders gestählt. Obwohl ihre äussere Ruhe meist nur gespielt ist und sie wie andere Menschen Angst, Zweifel und Verzweiflung ebenso heftig erleben. Aber sie vermögen sie zu bändigen, sie überwinden durch Wille und Strenge auch ihre körperlichen Gebrechen, vor

allem die innere und verhaltene Nervosität. Ganz besonders aber hat sich der Steinbockgeborene vor Feuchtigkeit zu hüten. Er neigt besonders zu Rheumatismus. Klar, dass solche Umschwünge nicht zum Besten für diese sonderbare Art von Käuzen sind: ihr Organismus ist den Strapazen einer mengenmässig zugeführten Speisefolge durchaus nicht gewachsen, weil es auch zum Schlemmen eines gewissen «Trainings» durch Jahre hindurch bedarf. So ergibt sich aus diesen Einsichten zweierlei Essensweise: eine etwas ergiebigere für den Enthaltamen – für den Esslustigen aber Verminderung der Portionen, oder einmal im Frugalen frivoler und in der Frivolität frugaler.

von C. F. Vaucher

Charles Ferdinand Vaucher (1902–1972) war Mitgründer des Schweizer Clubs kochender Männer SCKM und landesweit als erster Schweizer Radiokoch bekannt.

Textquelle: Auszug aus der marmite-Ausgabe vom Dezember 1965

Wenn wir den Steinbocktyp in seinem ausgeprägten Charakter kennenlernen wollen, dann wählen wir am besten einen Menschen, der uns durch seine Stimme, seine Vortragsweise, seine Haltung, seinen Gesichtsausdruck vertraut sein dürfte: der am 5. Januar 1876 geborene «Alte Herr» Konrad Adenauer. Falls wir ihn beschreiben müssten, würden wir sagen: Er ist knochig, hager, gross, mit einem strengen Gesicht, das selten auf äussere Ein-



Confrérie de la Marmite

Die Männer Hobbykoch Bruderschaft

Wo Freunde sich am Kochherd treffen

Interessiert: info@confrerie.ch

Herzlichen Glückwunsch !

Wir wünschen **marmite** alles Gute zum 60-jährigen Jubiläum

...und fürs Kuchenbuffet empfehlen wir:



Schoggi-Cassistorte

geschnitten, 10 Portionen

- Cassis-Joghurt-und Schokoladen-Crème
- Süss saure Verführung mit moderner Optik



**JOHNNIE
WALKER**

KAPITEL Cirque Culinaire

02



Noch Plätze frei – auch für Sponsoren

Rund 500 Gäste sollen in den nächsten Monaten im Rahmen des «Cirque culinaire» bewirtet werden. Für CHF 400 pro Person können auch Sie dabei sein! Reservieren Sie noch heute Ihre Plätze. Unser Projektleiter Roger Gallati steht Ihnen auch bei Interesse an einem Firmenauftreten im Rahmen unseres Jubiläums gerne zur Verfügung.

Roger Gallati
Projektleitung
60 Jahre marmite
r.gallati@marmite.ch
marmite.ch



Tanja Grandits, Gastgeberin bei der Premiere des Cirque culinaire in Basel.

AGENDA

11. April 2019

Restaurant Stucki Basel

Er war einer der Grossen seiner Zunft, der Basler Hans Stucki (1931–1998). Seine Gerichte und insbesondere seine «grosses pièces» waren legendär. Einige davon werden am 11. April anlässlich der **Premiere des «Cirque culinaire»** von der heutigen Crew des Stucki Basel in einer einmaligen Aktion wiederbelebt und neu interpretiert. An diesem aussergewöhnlichen Abend wird auch Susy Stucki, die Ehefrau des Verstorbenen, zugegen sein und zusammen mit der Journalistin und Buchautorin Denise Muchenberger einige Anekdoten aus dem Leben und Wirken von Hans Stucki zum Besten geben.

- Was:** Premiere «Cirque culinaire» mit einem 8-gängigen, von Hans Stucki inspirierten Dinner
- Wo:** Restaurant Stucki
Bruderholzallee 42
4059 Basel
- Wann:** 11. April 2019
ab 18.00 Uhr
- Kosten:** CHF 400.00 pro Person inkl. Weinbegleitung*

Hinweis: An jedem Austragungsort gilt das Prinzip des «first come – first serve». Stornierungen sind nach der Buchungsbestätigung nicht mehr möglich. No-Shows werden vollumfänglich in Rechnung gestellt.

Die weiteren fünf Austragungsorte und die genauen Termine des Cirque culinaire werden wir Ihnen in der marmite-Ausgabe vom 9. Mai bekannt geben.

* Alle Weine stammen aus dem Sortiment der Martel AG St.Gallen und werden mit der Küche auf die einzelnen Menüs abgestimmt.



Hans Stucki – der Visionär vom Bruderholz

Text: Denise Muchenberger

Hans Stucki hatte bereits in jungen Jahren eine Vision: Basel gastronomisch auf die Landkarte zu bringen und über die Region hinaus zu strahlen. Gemeinsam mit Ehefrau Susy formte der Spitzenkoch ab 1959 aus dem Ausflugsrestaurant Bruderholz einen Gourmettempel. Statt belegter Brötli gab es bald Froschschenkel, Foie gras und Hummer. Mit einer Salami-Taktik und ohne Sponsor im Hintergrund arbeitete das Paar hart für seinen Traum: Einen der begehrten Michelin-Sterne zu erkochen – es wurden am Ende zwei (und 18 Gault-Millau-Punkte). 1998 verstarb Hans Stucki nach schwerer Krankheit im Alter von 67 Jahren.

Zum 20. Todestag des Vollblut-Gastronomen erschien im Herbst 2018 ein Kochbuch mit bisher unveröffentlichten Rezepten aus dem persönlichen Fundus

von Hans Stucki. Ehefrau Susy hatte die Schatzkiste im Keller aufbewahrt. Das Buch gibt aber auch Einblicke in das Leben eines Gastronomen, der in vielem ein Vorreiter gewesen war und für nachfolgende Köche den Weg ebnete. So werden im Buch unter anderem die enge Freundschaft zu Jahrhundertkoch Frédy Girardet, der Umgang mit Lebensmittelabfällen, seine Kindheit im Berner Seeland, seine Wanderjahre in St. Moritz oder etwa seine grosse Liebe zur klassischen Musik beleuchtet. Seinen Freunden und Berufskollegen bleibt er als ideenreicher, grosszügiger und loyaler Mensch in Erinnerung, der stets gerne eine gute Flasche Wein für gute Tischgespräche öffnete.

Hommage an den Spitzenkoch

Um den Rezepten aus früheren Zeiten einen modernen Anstrich zu geben, haben die Spitzenköche Marc Haeberlin aus der «Auberge de l'Ill» in Illhäusern, Douce

Steiner aus dem Restaurant Hirschen in Sulzburg, Patrick Zimmermann aus der «Säge» in Flüh sowie der erste Schweizer Pâtissier des Jahres, Julien Duvernay aus dem Restaurant Stucki, die Rezepte nachgekocht. Als Hommage an einen Ausnahmekoch, der vor allem immer eines gelebt hat: Passion und eine grosse Liebe für den Kochberuf.



Hans Stucki – Rezepte und Anekdoten

Zum 20. Todestag des
Basler Starkochs

Denise Muchenberger
120 Seiten, Hardcover mit
farbigen Abbildungen,
CHF 34.80
ISBN 978-3-7245-2299-7
reinhardt.ch

Impressionen aus dem Buch über Hans Stucki: Dackelliebhaber, Gastgeber, kreativer Geist und vieles mehr.





Ein Live-Experiment in acht Gängen



Text: Philipp Bitzer

Bilder: Claudia Link

Schon lange bevor Küchenchef Marco Böhler bei Halbzeit und mit leuchtenden Augen von Tisch zu Tisch ging, um auf einer riesigen Silberplatte den fünften Gang, also die geschmorten Kalbshaxen, zu präsentieren – aus jeder ragte oben aus dem abgesägten Knochen ein Büschel frischer Kräuter heraus –, war jedem Gast klar geworden, dass dieser Abend etwas Einmaliges in der Historie des Stucki werden würde. Doch als diese «Grosses pièces», wie sie zu Zeiten von Hans Stucki in Mode waren, herumgezeigt wurden, um wenige Minuten später nicht, wie damals üblich, am Tisch zerteilt und serviert, sondern in einer modern-zeitgemässen Form aufgetischt zu werden, nämlich in mundgerechte Portionen zerkleinert, mit der Pinzette akkurat positioniert, liegend auf braunem

Jus, drapiert im richtigen Abstand zum Wirzköpfli und dem Pfifferling-Raviolo, war es dann selbst am Tisch der bis dahin standesgemäss zurückhaltenden Gäste aus dem Basler «Daig» geschehen. Sie forderten bereits beim Auftischen des Tellers lautstark Nachschlag, und zwar unisono. Denn wer einst bei Hans Stucki in den Genuss von dessen legendären Haxen gekommen war, der lässt sich auch Jahrzehnte später nicht davon abbringen, über die Stränge zu schlagen – sofern die Qualität des Angebots einen quasi schon fast dazu zwingt ... Doch Spass beiseite: Das Experiment, das am Abend des 11. April im Stucki erstmals live gewagt wurde, nämlich acht Fine-Dining-Gerichte aus unterschiedlichsten Dekaden hintereinander aufzutischen, und dies mit jeweils einem



Impressionen vom Auftakt des «Cirque culinaire»: Fachjournalisten im Austausch (links oben), Give-Aways warten auf ihren Einsatz (Mitte links), Jan Martel (ganz links im Bild) war eigens für den Anlass aus dem Burgund angereist (Mitte rechts), Stammgäste, die seit Jahrzehnten das Stucki besuchen (unten links), Momentaufnahme beim Auftischen (unten rechts).



dazu passenden Wein, ging komplett auf und zeigte dennoch exemplarisch, wie unterschiedlich man zu unterschiedlichen Zeiten mit Geschmackskombinationen sowie der Anzahl und Auswahl von Komponenten und Texturen umging. Der wohl grösste Gegensatz war für den Schreibenden zwischen Gang drei, umschrieben mit «Morcheln, Sellerie-Dumpling, Malz-Essenz» von der aktuellen Speisekarte des Stucki, und dem gleich anschliessenden Gang vier, dem Loup de Mer aus dem Jahr 1985, auszumachen: Letzterer war nichts weniger als eine Hommage an die Einfachheit: eine «halbnackte» Tranche Fisch, einzig «bekleidet» mit einer heute ungewohnten, aber überaus delikaten Senfruste und drei Petersilienblättchen. Ruhend auf zwei Badischen Spargeln, die

ihrerseits zwischen einer Béchamelsauce und zwei Pommes natures lagen. Und das wars dann auch schon – visuell. Denn geschmacklich explodierte das Ensemble, vor allem im Zusammenspiel mit dem klassischen, stahlig trockenen, betont mineralischen und präzisen Chablis Bourgros, Grand Cru AC von der Domaine William Fèvre, Jahrgang 2013. Ganz anders hingegen Gang drei: typisch Grandits, war man geneigt zu sagen. Monochrom. Vegetarisch. Virtuos. Komplex. Sinnlich. Geschichtet. Kross. Weich. Salzig. Süss. Umami. Paired mit der Neuburger Freyheit. Naturtrüb. Hefig. Mostig. Geradlinig. Schmelzig. Expressonistisch. Und jetzt stellen Sie sich einfach vor, was der Abend mit seinen weiteren fünf Gängen kulinarisch sonst noch alles offenbarte...

Ein grosses Dankeschön

geht neben den Gastgeberinnen auch an die Jubiläumspartner, ohne die der Cirque Culinaire in dieser Form nicht umsetzbar gewesen wäre:



Martel.
Wein geniessen.

VALSER®

Electrolux

SAVIVA
Food Services



Impressionen aus der Küche des Stucki, wo den Beteiligten höchste Konzentration und viel Kreativität abverlangt wurde: Gastgeberin Tanja Grandits (links oben), der amtierende marmite youngster André Kneubühler (Mitte), Chef-Pâtissier Julien Duvernay (oben rechts), Gastkoch Guy Estoppey (unten links, Mitte) sowie Küchenchef Marco Böhler (unten rechts).



Das Jubiläums-Menü vom 11. April 2019

Apéro

Champagne De Saint-Gall blanc de blancs brut, 1^{er} cru

Gang 1 (2018)

Lachs, Rüebli, Miso – Paien Valais AOC, Cave Ardévaz, Famille Boven, 2017

Gang 2 (1970)

Foie gras «WD», Klassiker von Hans Stucki – Vouvray Le Mont Moelleux 1^{ère} trie, Domaine Huet 2015

Gang 3 (2019)

Morcheln, Sellerie-Dumpling, Malz-Essenz – Neuburger Freyheit, Weingut Heinrich, Burgenland 2016

Gang 4 (1985)

Loup de Mer «Moutarde de meaux», Badischer Spargel, Pommes nature – Chablis Bougros, Grand Cru AC, Domaine William Fèvre, 2013

Gang 5 (1990)

Geschmorte Kalbshaxe, Wirz-Köpfli, Eierschwämmli-Ravioli – Gevrey-Chambertin AC Ostrea, Domaine Trapet Père & Fils, 2013

Gang 6 (2019)

Grindelwalder Berglamm, Estragon-Kohlrabi, Kapern-Polenta – Merlot Gemma dell'Est, Tenuta Agricola Luigina, Ticino 2016

Gang 7 (1995)

Käseteller «classic» – Amontillado Old & Plus Sherry, Jerez DO, Sánchez Romate

Gang 8 (2019)

Rhabarber-Anis-Granité, Karamell-Reis-Krokant – Riesling Spätlese Abtsberg Mosel, Maximin Grünhaus, 2016



Gang 1 (2018) - Lachs, Rüebli, Miso



Gang 2 (1970) - Foie gras «WD»



Gang 3 (2019) - Morcheln, Sellerie-Dumpling, Malz-Essenz



Gang 4 (1985) - Loup de Mer, Badischer Spargel, Pommes nature



Gang 5 (1990) – Geschmorte Kalbshaxe, Wirz-Köpfli, Eierschwämmli-Ravioli



Gang 6 (2019) – Grindelwalder Berglamm, Estragon-Kohlrabi, Kapern-Polenta



Gang 7 (1995) – Käseteller «classic»



Gang 8 (2019) – Rhabarber-Anis-Granité, Karamell-Reis-Krokant



Den Gästen wurde die Weinbegleitung ausführlich erläutert (links oben), all dies basierte auf einer perfekten Vorbereitung (rechts oben).



Die weiteren Stationen

Montag, 3. Juni 2019

Parkhotel Vitznau

Gastgeber: Patrick Mahler

Mittwoch/Donnerstag, 12./13. Juni 2019

Restaurant Igniv, Grand Resort Bad Ragaz

Gastgeber: Andreas Caminada und Silvio Germann

Mittwoch, 25. September 2019

Restaurant Attisholz, Solothurn

Gastgeber: Jörg Slaschek

Montag, 28. Oktober 2019

Quellenhof, Grand Resort Bad Ragaz

Gastgeber: Sven Wassmer

Mittwoch, 6. November 2019

Restaurant Pavillon

Baur au Lac, Zürich

Gastgeber: Laurent Eperon



Die Premiere als Hommage an Hans Stucki (Mitte links), die langen Tische regten an zu Gesprächen nach allen Seiten (Mitte rechts), Chef de Service Grégory Rohmer im Element (unten).



Von A wie Amuse bouche bis W wie Witzigmann

Text Philipp Bitzer
Bilder Holger Jacob



Praktisch bis zur letzten Sekunde blieb ungewiss, ob der Auftakt der zweiten Austragung des Cirque culinaire auf der grossen Terrasse des Park Hotel Vitznau stattfinden würde oder nicht: Eine bleierne Hitze hatte sich über den Vierwaldstättersee gelegt, über dem sich kilometerhoch schwarze Gewitterwolken türmten. Der Unterdruck rüttelte an den aufgespannten Sonnenschirmen, und immer wieder klatschten grosse Tropfen auf die heissen Steinplatten. Gerade rechtzeitig zum Veranstaltungsbeginn fegten aufkommende Höhenwinde die Gewitterwand über das schlossartige Gebäude hinweg, sodass die Gäste den Apéritif bei schönstem Sonnenschein und mit wunderbarem Blick hinüber auf den Bürgenstock draussen im Hotelgarten geniessen konnten.

Wechselhaft war auch das kulinarische Programm, das Gastgeber Patrick Mahler mit seiner Brigade für den Anlass zusammengestellt hatte – allerdings nicht in Bezug auf die Qualität, die durchgehend auf höchstem Niveau war, sondern punkto Zeitgeist, den die verschiedenen Gänge verkörperten (siehe Seite 70/71). Fisch- und Krustentiergerichte dominierten die

erste Menü-Hälfte, während der zweite, fleischlastige Teil als Höhepunkt mit einer polarisierenden Kalbsmilke nach einem Rezept von Eckart Witzigmann aus dem Jahr 1976 aufwartete, die Gastgeber Mahler am Schluss als seinen «killer of the day» bezeichnete, aber nicht weniger als schlicht fantastisch war.

Ein grosses Dankeschön

geht neben den Gastgebern auch an die Jubiläumspartner, ohne die der Cirque Culinaire in dieser Form nicht umsetzbar gewesen wäre:



Martel.
Wein geniessen.

VALSER[®]



Electrolux

SAVIVA
Food Services

Der Apéro konnte dank schönstem Sommerwetter auf der Terrasse des Park Hotel Vitznau genossen werden. Auch bei der zweiten Austragung des Cirque culinaire stand der Wein – nebst dem eigens für diesen Anlass kreierten Menü – im Mittelpunkt.



Entspannte Atmosphäre und viele gute Gespräche: Der Cirque culinaire war diesmal zu Gast im Park Hotel Vitznau, wo Chef de cuisine Patrick Mahler im Restaurant focus regiert.



Die Küchen-Crew von Sternekoch Patrick Mahler (Bild oben links in der Küche und Mitte links bei der Instruktion seiner Brigade) trotzte den sommerlichen Temperaturen und legte sich für die Gäste des Cirque culinaire mächtig ins Zeug. Das Resultat: Ein exquisiter Achtgänger, der durch mehrere Jahrzehnte mitteleuropäischer Kochkunst führte.

Das Jubiläums-Menü vom 3. Juni 2019

Apéro

Bründlmayer Extra brut
Österreichischer Qualitätssekt

Gang 1 (2016)

Königsmakrele – Avocado – Lauch – Miso
Sauvignon blanc Klausen 1. STK Lage, Südoststeiermark, Bio, Weingut Neu-meister, 2017

Gang 2 (1990)

Entenleber «au torchon» – Kumquat – Haselnuss – Joghurt
Riesling Spätlese Niederberg Helden Mosel, Weingut Schloss Lieser, Thomas Haag, 2017

Gang 3 (1980)

Jakobsmuscheln – Hollandaise – Artischoke – Sherry-Vinaigrette
Païen Réserve Valais AOC, Histoire d'Enfer, 2015

Gang 4 (1985)

Zander – Linsen – Speck – Dijoner Senfsauce
Chardonnay Hyde Vineyard Carneros, Napa Valley, Hyde & de Villaine, 2014

Gang 5 (1976)

Kalbsmilke – Lauch – Trüffel – Champagner Beurre blanc
Pommard La Chanière, 1^{er} cru AC, Lucien Le Moine, 2013

Gang 6 (2019)

Poularde – Romanasalat – Spargel – Morchel
Barolo DOCG Riserva, Ravera Vigna Elena, Elvio Cogno, 2011 *

Gang 7 (2018)

Kräuter – Kräuter-Sorbet – Frischkäse – Minz-Ganache

Gang 8 (2019)

Rhabarber – weisse Schokolade – Fenchel – Himbeere
Champagne Gosset Grand Rosé brut



Amuse bouches

Gang 1 (2016): Königsmakrele –
Avocado – Lauch – MisoGang 2 (1990): Entenleber «au torchon» – Kumquat –
Haselnuss – JoghurtGang 3 (1980): Jakobsmuscheln –
Hollandaise – Artischocke – Sherry-VinaigretteGang 4 (1985): Zander – Linsen – Speck –
Dijoner SenfsauceGang 5 (1976): Kalbsmilke – Lauch – Trüffel –
Champagner Beurre blancGang 6 (2019): Poularde – Romanasalat –
Spargel – MorchelGang 7 (2018): Kräuter – Kräuter-Sorbet –
Frischkäse – Minz-GanacheGang 8 (2019): Rhabarber – weisse Schokolade –
Fenchel – Himbeere



Teilen als Teil des Genuss-Erlebnisses

Text Philipp Bitzer
Bilder Holger Jacob

Die dritte Etappe des Cirque culinaire führte nach Bad Ragaz. Ein Eckpfeiler in der Gastronomie des Grand Resort ist das Igniv, dessen Konzept von Andreas Caminada entwickelt wurde und welches das Teilen, neudeutsch «Sharing», ins Zentrum des gastronomischen Erlebnisses stellt. Als Sinnbild dafür steht im Igniv ein grosser runder Gästetisch, in dessen Mitte eine runde Marmorplatte eingelassen ist. Diese lässt sich von Hand drehen, und wenn der Service einen neuen, aus mehreren Elementen bestehenden Gang aufträgt, können sich die Gäste jede Zutat einzeln zu sich drehen. Wer alle Speisen kosten will, wird so gezwungen, mit seinen Nachbarn zu kommunizieren, und so kommen sich die Gäste – vor allem dann, wenn sie sich (noch) nicht kennen – auto-

matisch etwas näher. Das Sharing-Prinzip funktioniert übrigens auch an den rechteckigen Tischen, die ohne Drehscheibe auskommen müssen: Das Konzept beinhaltet nämlich auch, dass sich jeweils mehrere Personen ein Gericht respektive einen Teller teilen müssen.

Das von marmite vorgegebene Thema, ein Menü als kulinarische Reise durch die letzten Jahrzehnte zu kreieren, wurde von Gastgeber Silvio Germann elegant in das Sharing-Konzept des Igniv integriert. Das führte dazu, dass für einmal nicht ein Achtgänger aufgetischt wurde, sondern das Menü in vier Teile aufgesplittet war, die ihrerseits aus mehreren kleinen Gerichten bestanden – einige übrigens nach Rezepten von Eckart Witzigmann, der einst in Bad Ragaz tätig gewesen war.

Ein grosses Dankeschön geht neben den Gastgeberinnen auch an die Jubiläumspartner, ohne die der Cirque Culinaire in dieser Form nicht umsetzbar gewesen wäre:



Martel.
Wein geniessen.

VALSER+



Electrolux

SAVIVA
Food Services

Francesco Benvenuto,
Restaurantleiter
im Igniv, prüft die
Weinbegleitung. Zudem
weitere Impressionen
zweier anregender
Sommerabende in
Bad Ragaz.



Die Einrichtung des Igniv stammt
von der spanischen Star-Designerin
Patricia Urquiola. Der farbenprächige
Süßigkeitentisch zieht Naschkatzen
geradezu magisch an.



Perfektion bis ins kleinste Detail: Höchste Konzentration war gefordert von Silvio Germann (links oben) und seiner Brigade bei der Feinarbeit in der Küche.



Das Jubiläums-Menü vom 12. und 13. Juni 2019

Apéro

Champagne Nicolas Maillart Brut
Platine 1^{er} cru

Vorspeisen

Kohlrabi – Ceviche
Rindstatar – Sellerie –
schwarzer Knoblauch
Nuggets
Spargel – Hummer – Kaviar
Albariño Selección de Añada Rías
Baixas DOPazo Señorans, 2010
Terrine – Gänseleber – Morchel
Château Climens 1^{er} cru classé
Barsac AC, 2010

Hauptgang

Kalbsbries – Pilze – Spitzkohl
Lattich – Knochenmark
Fregola Sarda – Petersilie – Zitrone
Filet Wellington
Vigneto Bellavista Chianti Classico
DOCG, Castello di Ama, 2004
(Grossflasche)

Käse

Bergfichte Willi Schmid aus
Lichtensteig
Sporen Gewürztraminer Alsace grand
cru AC, Bio Domaine Trapet Alsace,
2012

Dessert

L'œuf à la nage
La Pêche Haeberlin
Omelette surprise
Quarksoufflé
Orange – Kumquats
Ruster Beerenauslese N.V. Burgenland
Heidi Schröck



Spargel – Hummer – Kaviar



Rindstatar – Sellerie – schwarzer Knoblauch



Kohlrabi – Ceviche



Filet Wellington



Lattich – Knochenmark



Kalbsbries – Pilze – Spitzkohl



L'œuf à la nage



Quarksoufflé – Orange Kumquats –
La Pêche Haeberlin



Omelette surprise



Kitchen Battle

Tradition vs. Moderne

Text Philipp Bitzer
Bilder Holger Jacob

Wenige Kilometer östlich von Solothurn liegt der Weiler Attisholz, der lange Zeit vor allem für zwei Dinge bekannt war: ein seit dem 15. Jahrhundert belegtes Mineralwasserbad und die einzige Cellulosefabrik der Schweiz. Beide sind heute nicht mehr in Betrieb. Die Fabrik wurde 2008 geschlossen, das Areal wird derzeit von einem grossen Real-Estate-Player zu einem neuen, gemischt genutzten Quartier entwickelt. Das Bad – respektive die Liegenschaft aus dem Jahr 1756, in der bis 1945 gebadet wurde – eignete sich Jörg Slaschek 2000 an. Der langjährige Juror des marmite youngster führt hier seither einen gehobenen Gastrobetrieb und empfängt in seinem Feinschmeckerlokal Le Feu Gourmets aus der ganzen Schweiz. Ende September machte hier auch der Cir-

que Culinaire Halt und lud knapp 30 Gäste zu einem ausgefeilten Viergänger in die kulinarische Manege. Der Gastgeber hatte sich eng an das ursprüngliche Konzept gehalten: Dieses sah vor, dass eine Speisenfolge aus 60 Jahren Schweizer Fine Dining (also seit der Gründung von marmite im Jahr 1959) aufgetischt würde, wobei jeder Gang einmal so wie früher und einmal nach den Erkenntnissen des zeitgenössischen Kochhandwerks zubereitet werden sollte. Slascheks Konzept wurde dadurch zu einer Art «Kitchen Battle» zwischen der Vergangenheit und der Gegenwart, wobei sich fünf ehemalige Finalisten des marmite youngster mit Slascheks Brigade (und beim Dessert auch untereinander) massen. Fazit: eine wundervolle Hommage an 60 Jahre Schweizer Fine Dining.

Ein grosses Dankeschön geht neben den Gastgeberinnen auch an die Jubiläumspartner, ohne die der Cirque Culinaire in dieser Form nicht umsetzbar gewesen wäre:



Martel.
Wein geniessen.

VALSER®

 **Electrolux**

SAVIVA
Food Services

Stelldichein in Attisholz: Nach dem Begrüssungsapéro in der Gaststube wechselte die Gästeschar ins Gourmet-Restaurant Le Feu, wo ein raffinierter Viergänger folgte, der jeweils aus einer traditionellen und einer modernen Variante desselben Gerichts zusammengesetzt war.



Bei Jörg Slaschek standen fünf ehemalige Finalisten des marmite youngster (alle in weissen Kochjacken) im Einsatz: v. l. n. r. Fabio Toffolon, Elias Höflinger, Laura Niemi, Vera Zimmermann und Christian Olivera.



Akkuratesse sowie ein gutes Teamwork aller Akteure waren in der Küche und am Pass gefragt. Und dies nicht nur von den marmite youngsters (in den weissen Kochblusen), sondern auch von Gastgeber Jörg Slaschek und seinen beiden Mitarbeitenden im Service, Olga Kistler und Alessandro Jeni (Bild links beim Holen der Teller), und in der Küche, Colin Plüss (zusammen mit dem Chef, Bild oben rechts).

Das Jubiläums-Menü vom 25. September 2019

Apéro

Champagne Gosset Extra brut – Gosset

Milke | Hummer | Kaviar | Lachs

Traditionelle Interpretation by Attisholz

Moderne Interpretation by marmite youngster Fabio Toffolon

Chassagne-Montrachet AC Vieilles Vignes Domaine Amiot Guy et Fils, 2016
Chardonnay Gloria Burgenland, Weingut Kollwentz-Römerhof, 2014

Steinbutt | Muscheln | Safran

Traditionelle Interpretation by Attisholz

Moderne Interpretation by marmite youngster Elias Höflinger

Château Couhins cru classé en blanc, Pessac-Léognan AC, 2010
Accendo Sauvignon blanc Napa Valley
Accendo Cellars, Araujo Family, 2016

Ochsenschwanz | Kraut | Kartoffel

Traditionelle Interpretation by Attisholz

Moderne Interpretation by marmite youngster Christian Olivera

Vieux Télégraphe La Crau, Château-neuf-du-Pape AC, Famille Brunier, Dom. Vieux Télégraphe, 2015
The Pinnacle Shiraz Pyrenees
Dalwhinnie Vineyards, 2012

Orangen | Schokolade | Birne

Traditionelle Interpretation by marmite youngster Laura Niemi
Moderne Interpretation by marmite youngster Vera Zimmermann

Vieux Pineau des Charentes blanc
Pineau des Charentes AC, Pascal & Monique Fillioux
Paddle Steamer Marion Old Barossa
Tawny Rockford Wines



Amuse bouche

Milke | Hummer | Kaviar | Lachs
Traditionelle InterpretationMilke | Hummer | Kaviar | Lachs
Moderne InterpretationSteinbutt | Muscheln | Safran
Traditionelle InterpretationSteinbutt | Muscheln | Safran
Moderne InterpretationOchsenchwanz | Kraut | Kartoffel
Traditionelle InterpretationOchsenchwanz | Kraut | Kartoffel
Moderne InterpretationOrangen | Schokolade | Birne
Moderne InterpretationOrangen | Schokolade | Birne
Traditionelle Interpretation



Wohnzimmeratmosphäre in Wassmers Memories

Text Nicole Hättenschwiler

Bilder Holger Jacob

Im Grand Resort Bad Ragaz gibt es an diesem Abend gleich doppelten Anlass zum Feiern. Einerseits kann der Quellenhof auf eine 150-jährige Geschichte zurückblicken und andererseits macht marmite auf dem Cirque Culinaire Halt im historischen Grand Hotel. Der perfekte Rahmen also, um auf die sechs Jahrzehnte anzustossen.

Schon beim Apéro geben die Amuse bouches von Sven Wassmer und seinem Team eine Vorahnung auf das Menü. Wie etwa die Keulen der Königstaube aus der Bresse, die dann in Gang sechs von neun nochmals auftauchen wird. Doch zunächst bereitet die Crew im Memories ein exquisites Rehtatar mit Sellerie zu. Weil im Anfang Juli eröffneten Restaurant die Küche nahtlos in den Gastraum übergeht, können die Gäste live miterleben,

wie die Köche – darunter auch Chef-Pâtissier Andy Vorbusch – am Werk sind. Kein Wunder, bezeichnet Spitzenkoch Sven Wassmer das Memories auch als sein «Wohnzimmer». Den besten Ausblick haben jene Glücklichen am Chef's Table. Eindrücklich, mit welcher Ruhe das familiär wirkende Team arbeitet und mit wie viel Hingabe die Teller angerichtet werden! Extrem reduziert kommt der Saibling daher, der einzig mit einer Sauce aus gebranntem Sennenrahm serviert wird. Einzelne Highlights zu nennen, ist bei diesem Menü aus alpinen Zutaten wie Bergsanddorn, Rollgerste oder Domleschger Melone kaum möglich. Am überraschendsten waren aber sicher die in Salzlake eingelegte Korianderknospe, die sich im Dessert versteckte, und die Kartoffelchips mit Schokolade und Kaviar als Petit fours.

Ein grosses Dankeschön

geht neben den Gastgebern auch an die Jubiläumspartner, ohne die der Cirque Culinaire in dieser Form nicht umsetzbar gewesen wäre:



Martel.
Wein geniessen.

VALSER®

 Electrolux

SAVIVA
Food Services

Nicht nur am Chef's Table (rechts), wo die Gäste einen ungehinderten Blick auf die Küchencrew genießen, herrscht eine entspannte Stimmung. Die Weinauswahl von Martel (unten) begleitet die neun Gänge von Sven Wassmer vorzüglich.





Eine fast schon meditative Atmosphäre herrscht in der offenen Küche, wo mit viel Hingabe angerichtet wird. Wichtigstes Küchenutensil: die Pinzette.



Das Jubiläums-Menü vom 28. Oktober 2019

Apéro

Champagne Gosset Grand Blanc de Noirs, extra brut

Sellerie von Marcells Feldern Rehtatar

Pinot noir von der Mark, Baden, Weingut Jürgen von der Mark, 2016

**Saibling aus dem Val Lumnezia
Gebrannter Sennenrahm | Tanne**
Mâcon-Verzé Les Chênes Mâcon-Villages AC, Domaines Leflaive, 2017

**Pratvaler Rüebl | Bergsanddorn
Gran Alpin Rollgersten-Koji**
Château des Sarrins rosé, Côtes de Provence AC, Domaine des Sarrins, Bruno Paillard, 2018

**Zander | Fermentierter
«von Tschärner» Spargel aus
Reichenau | Salzzitrone**
Eisele Vineyard Sauvignon blanc, Napa Valley, 2014

**Knuspriger Schweineschwanz
Schweizer Mole
Schlossere Meerrettich**
Magis Châteauneuf-du-Pape AC, blanc, Rotem & Mounir Saouma, 2014

**Königstaube aus der Bresse
Knollensellerie von Marcells Feldern
Herbstlaub**
Cirsion Rioja DOCa, Bodegas Roda, 2012

Andeerer Säumer Chäs von Floh
Amontillado Old & Plus Sherry, Jerez DO, Sánchez Romate

**Geröstetes Reiseis aus Tessiner Korn
Domleschger Melone**
La Broia Recioto di Soave DOCG, Roccolo Grassi, 2015

Petit fours
Cognac Jean Fillioux Très Vieux Grande Champagne, 1^{er} cru du Cognac, Pascal & Monique Fillioux



Sellerie von Marcel Feldern | Rehtatar



Saibling aus dem Val Lumnezia | Gebrannter Sennenrahm | Tanne



Prätvaler Rüebl | Bergsaddorn | Gran Alpin Rollgersten-Koji



Zander | Fermentierter «von Tschärner» Spargel aus Reichenau | Salzzitrone



Knuspriger Schweineschwanz | Schweizer Mole Schlossere Meerrettich



Königstaube aus der Bresse | Knollensellerie von Marcel Feldern | Herbstlaub



Anderer Säumer Chäs von Floh



Geröstetes Reiseis aus Tessiner Korn | Domleschger Melone



Petit fours



Der krönende Abschluss im Baur auf Lac

Text Philipp Bitzer
Bilder Holger Jacob

Die Feierlichkeiten zum 60-jährigen Bestehen von marmite kommen langsam zu ihrem Ende: Am 6. November fand die sechste und letzte Austragung des Cirque Culinaire im Restaurant «Pavillon» im Hotel Baur au Lac in Zürich statt. Die Gäste kamen dabei in den Genuss eines ausgefeilten Achtgängers, der elegant durch sechs Jahrzehnte Schweizer Gourmetküche führte. Mit einer Rekordbeteiligung – über 70 Gäste hatten sich zum Abschluss der Cirque-Culinaire-Reihe im Gourmetrestaurant des Baur au Lac eingefunden – ging die letzte Vorstellung des kulinarischen Wanderzirkus über die Bühne respektive durch die Manege. Kreiert wurde das Menü vom aktuell mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Küchenchef des

Baur au Lac, Laurent Eperon, zusammen mit seinem Sous-chef Maximilian Müller, welcher den marmite youngster im Jahr 2018 gewonnen hatte und als eines der hoffnungsvollsten Talente in der Schweizer Spitzengastronomie gilt. Die acht Gänge des Duos führten die Gäste nicht nur durch die jüngere Vergangenheit der Schweizer Gourmetküche, sondern auch durch mehrere europäische Länder und auf einen anderen Kontinent, genauer gesagt nach Asien. Die letzte Etappe des Cirque Culinaire stimmte auch vom Setting her perfekt. Allein der wunderbare Ausblick auf den Zürichsee sowie die Glarner und Bündner Alpen war ein Hingucker schlechthin und machte den Abend zum krönenden Abschluss des in seiner Art einzigartigen Cirque Culinaire.

Ein grosses Dankeschön

geht neben den Gastgebern auch an die Jubiläumspartner, ohne die der Cirque Culinaire in dieser Form nicht umsetzbar gewesen wäre:



Martel.
Wein geniessen.

VALSER®

 **Electrolux**

SAVIVA
Food Services

Eine ausgelassene Stimmung herrschte im Pavillon des Baur au Lac, wie diese Impressionen vom Apéritif und vom Dinner zeigen.



Die Weinbegleitung, wiederum von Thomas Bürkli (links) von Martel Weine mit dem Team des Pavillon abgestimmt, matchte perfekt mit den ausgefeilten Gerichten.



Die Anspannung war gross in der Küche angesichts der grossen Anzahl Gäste. Dies tat der guten Stimmung indes keinen Abbruch.

Das Jubiläums-Menü vom 6. November 2019

2019 – Moderne
Ouverture

2016 – servi la première fois à Tokyo
Potager du moment – caviar de l'Osciètre de Belgique

Champagne Bruno Paillard
Première Cuvée extra brut

1984 – promenade dans la rue
Daguerre à Paris
Caille – foie gras de canard
galantine – truffe mélanosporum

Grüner Veltliner Smaragd Limitierte
Edition, Wachau, Weingut Johann
Donabaum, 2017

2002 – retour de Singapour
Langoustine – Maillard – mandarine –
fleur de jasmin

Bockenauer Riesling vom
Schiefergestein Nahe,
Weingut Schäfer-Fröhlich, 2016

2009 – ouverture du Pavillon
Bar de ligne de l'île d'Yeu – beurre
blanc – eucalyptus citronné
Puligny-Montrachet, Bourgogne
Domaine François Carillon, 2016

1977 – grand classique du Baur au Lac
Crêpe Champs-Élysées
Chénas, Beaujolais
Philippe Pascalet, 2016

2018 – Chasse d'Autriche
Selle de chevreuil – sauce
grand veneur – airelle – genièvre

Trailside Vineyard Cabernet
Sauvignon, Napa Valley,
Heitz Wine Cellars, 2012

1992 – souvenir de montagne
Soufflé au gruyère de Rougemont
Amédé, Vaud, Raymond Paccot
Domaine La Colombe, 2015

2017 – sans abeilles pas de vie!
Miel du jardin – Pop-Art
Vin Santo del Chianti Classico, Toscana
Castello di Ama, 2012



Ouverture



Potager du moment – caviar de l'Oscièrre de Belgique

Caille – foie gras de canard galantine
truffe mélanosporum

Langoustine – Maillard – mandarine – fleur de jasmin

Bar de ligne de l'île d'Yeu – beurre blanc
eucalyptus citronné

Crêpe Champs-Élysées

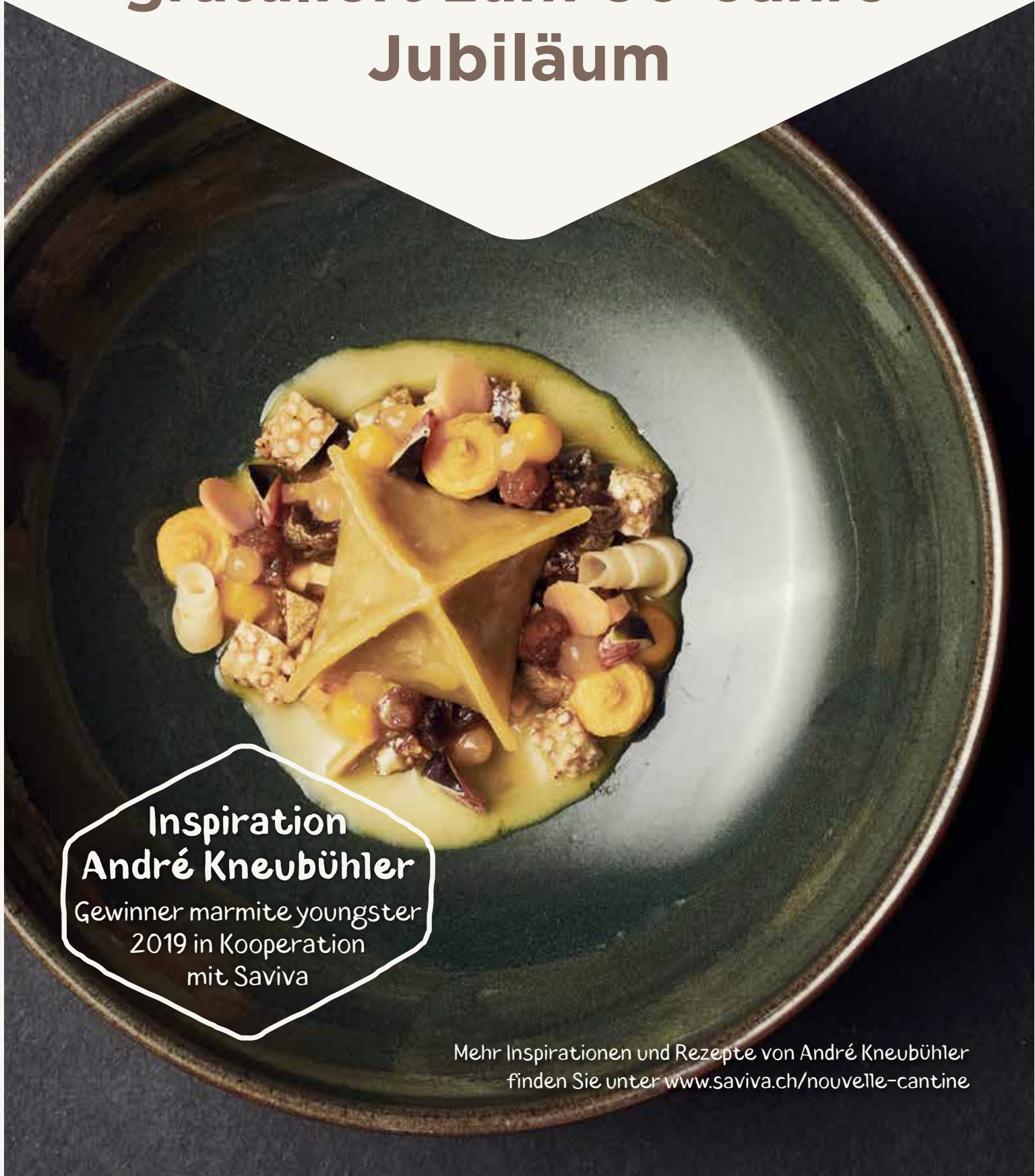
Selle de chevreuil – sauce grand veneur
airelle – genièvre

Soufflé au gruyère de Rougemont



Miel du jardin – Pop-Art

Saviva Food Services gratuliert zum 60-Jahre- Jubiläum



**Inspiration
André Kneubühler**
Gewinner marmite youngster
2019 in Kooperation
mit Saviva

Mehr Inspirationen und Rezepte von André Kneubühler
finden Sie unter www.saviva.ch/nouvelle-cantine

KAPITEL Marianne Berger

03



6 festliche Menüs



für den Sonntag, oder wann immer Sie auf einfache Art etwas Besonderes auftischen möchten!

Die Rezepte wurden in der Musterküche von Marianne Berger in Kempttal zusammengestellt und ausprobiert und sind für 4 Personen berechnet.

Marianne Berger

Besser kochen – Besser leben. Mit Marianne Berger

Eine Kunstfigur

Obwohl heute komplett in Vergessenheit geraten, verkörperte Marianne Berger Mitte der 1950er- und noch weit bis in die 1960er-Jahre hinein Zeitgeist pur: Als Kunstfigur von der Schweizer Werbeindustrie erschaffen – analog zu Mary Long oder der noch heute omnipräsenten Betty Bossi (ein Direktvergleich der beiden ist aus heutiger Sicht natürlich nicht opportun) –, nahm Marianne Berger im Auftrag des Lebensmittelkonzerns Maggi Hausfrauen, Jungesellen und Strohwitwer (die beiden Letzteren nicht zuletzt auch in der Zeitschrift marmite) unter ihre Fittiche und zeigte ihnen, wie einfach sich die Streuwürzen und Fertigsaucen aus Kempttal in die private Küche integrieren liessen.

«Besser kochen. Besser leben. Winke und Ratschläge von Marianne Berger» hiess beispielsweise ein 300-seitiger Wälzer im praktischen und küchentaug-

lichen (da in Plastik eingeschweissten) Ringbuchformat, das sich nicht allein auf Kochrezepte beschränkte, sondern sich auch als Ratgeber für viele weitere Lebensbereiche verstand: Einrichten und Dekorieren der eigenen vier Wände, das richtige Kofferpacken (mit praktischer Checkliste). Korrektes Verhalten auf Zeltplätzen. Und natürlich auch die komplizierten Regeln, wie man zu Hause Gäste empfängt.

In Ziffer 5 der Pflichten des Hausherrn hiess es da zum Beispiel: «Helfen Sie Ihrer Frau unauffällig, wo es nötig ist: Natürlich nicht beim Aufräumen – aber ruhig beim Tranchieren des Geflügels oder Bratens, wenn dies bei Tisch geschieht, oder beim Ausschenken des Kaffees und natürlich beim Lenken der Gespräche.» Auch ein weiterer Punkt aus dem hausherrlichen Pflichtenheft lässt einen heute schmunzeln: So rief

das Buch den Hausherrn explizit dazu auf, sich insbesondere den «Mauerblümchen in der Gesellschaft zu widmen und möglichst häufig mit ihnen zu tanzen» ...

Maggi ging es natürlich vor allem ums Geschäft. Marianne Berger alias Maggi entführte ihre Leserschaft deshalb nicht nur in raffinierte Rezeptwelten, sondern auch nach Kempttal in eine hochmoderne «Musterküche» sowie ein perfekt eingerichtetes «Marianne-Berger-Institut», das auch von (hobbykochenden) Männern gerne besucht wurde. Natürlich pries Marianne Berger auch die herrschenden Arbeitsbedingungen in der Fabrikation in den höchsten Tönen: «In der Gemüserüsterei herrscht lustiges Geplauder. Ein munteres Völklein fröhlicher Frauen ist hier inmitten von riesigen Lauchstengelbergen emsig an der Arbeit.» Ganz getreu dem Motto: «Maggi im Dienste der Frau.»



MENU 1

Tournedos maison

4 Tournedos, Fondor zum Streuen
 Bratbutter, 1 dl Wasser
 1 Würfel Maggi Klare Sauce
 1 dl Rahm, $\frac{1}{2}$ Eiweiss, $\frac{1}{2}$ Würfel Fondor

Die Tournedos mit Fondor einreiben und beidseitig so lange in Butter braten, bis auf der Oberfläche Blut austritt. Das Fleisch dann sofort auf eine feuerfeste Platte geben und warm halten. Den Bratfond mit 1 dl Wasser und 1 Würfel Maggi Klare Sauce rasch aufkochen und um (nicht über!) die Tournedos giessen. Den Rahm mit dem Eiweiss steifschlagen, mit $\frac{1}{2}$ zerdrückten Würfel Fondor mischen und auf das Fleisch dressieren. Auf der starken Réchaufflamme (am Tisch) den steifen Rahm allmählich unter die Sauce mischen.

Weinschaumcrème

4 Eigelb, 4 Esslöffel Zucker
 8 Esslöffel Weisswein, 4 Esslöffel Marsala

Die Eigelb mit dem Zucker schaumigrühren, Weisswein und Marsala beifügen und die Crème so lange im kochenden Wasserbad mit dem Schwingbesen kräftig und ununterbrochen schlagen, bis die Masse dickschaumig und ganz luftig geworden ist. Dabei vervielfacht sich ihr Quantum. Die Weinschaumcrème muss sofort serviert werden.

MENU 2

Russischer Salat

1 grosse Büchse Erbsli mit Rüebli
 2—3 mittlere Kartoffeln
 2 Tranchen Ananas
 Mayonnaise aus 1 Eigelb, mit Fondor gewürzt
 Salatsauce aus Öl, Essig, Senf und Fondor (Streuer oder zerdrückte Würfel)

Die Erbsli abtropfen, die Rüebli vierteilen, die Ananastranchen in kleine Stückchen schneiden, die Kartoffeln weichdämpfen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten zuerst mit der Salatsauce, dann mit der Mayonnaise vermischen und nach dem Anrichten mit frischer Petersilie oder Kresse garnieren.

Mayonnaise zum russischen Salat

1 Eigelb, 3—4 dl Öl, 1 Teelöffel Fondor
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zitronensaft

Das Eigelb in eine kleinere, tiefe Schüssel geben und mit dem Fondor vermischen. Gütschliweise das Öl beifügen und mit dem Schwingbesen stetig in der gleichen Richtung rühren. So lange Öl beifügen, bis die Mayonnaise fest und luftig ist. Es ist darauf zu achten, dass die Zutaten alle ungefähr die gleiche Temperatur aufweisen. Den Zitronensaft tropfenweise erst zum Schluss beifügen.

MENU 3

Poulet flambé

1 Poulet (850 g bis 1 kg)
 Fondor zum Streuen, 1 Würfel Fondor
 1 Zweiglein Rosmarin
 40 g Butter, 1 kleines Glas Cognac

Das Poulet aussen gründlich mit Fondor einreiben. Herz, Leber, Nieren und den entleerten Magen zusammen mit einem Zweiglein Rosmarin und einem zerdrückten Fondor-Würfel in die Bauchöffnung geben. Das Poulet sodann mit der Butter in der Bratpfanne in den heissen Ofen schieben und bei guter Hitze unter fleissigem Begiessen und einmaligem Wenden 45—60 Minuten braten. 1 kleines Glas Cognac über das Poulet giessen und anzünden. Wenn man eine feuerfeste Platte besitzt, flambiert man das Poulet am besten erst am Tisch.

Diverse Salate

1 Kopfsalat, 250 g Rüebli, 100 g Kresse
 1 Bund Radieschen, 250 g Brüsseler Endivien
 Salatsauce Grundrezept
 1 Eigelb, 2 Esslöffel Rahm

Salatsauce Grundrezept

$\frac{1}{4}$ Teelöffel Senf und $\frac{3}{4}$ Teelöffel Fondor mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ —1 Zitrone, $\frac{1}{2}$ Orange, 6 Esslöffeln Öl und 1 Esslöffel Milch mit dem Schwingbesen gründlich vermischen, so dass eine sämige Sauce entsteht.

Zubereitung der Salate

Die Kopfsalatblätter gründlich waschen und abtropfen, die Rüebli schaben, die gewaschene Kresse mit den in Scheibchen geschnittenen Radieschen mischen, die Chicoreestangen (Brüsseler Endivien) in Rädchen schneiden.

Die Salatsauce in 2 Hälften teilen. Den Kopfsalat und den Kressesalat mit Radieschen mit der unveränderten Grundsauce vermischen. In einer separaten Schüssel das Eigelb mit dem Rahm vermischen und die andere Hälfte der Grundsauce daran geben. Mit dieser Sauce den Rüebli- und den Chicoreesalat anmachen.

Wie Maggi Gourmet wurde...

«Besser kochen. Besser leben.» Mit diesem eingängigen Claim trat der 1869 von Julius Maggi gegründete und 1947 von Nestlé übernommene Lebensmittelkonzern Maggi Ende der 1950er- und Anfang der 1960er-Jahre nach aussen auf. Das Unternehmen mit Sitz im zürcherischen Kempttal wandte sich damals mit seiner Werbung für Fertigsuppen, Saucen, Gewürzmischungen und Bouillonwürfel erstmals nicht mehr nur an die moderne (Haus-)Frau, die in der ständigen Verwendung von vorfabrizierten Lebensmitteln und -zusätzen eine erhebliche Zeitersparnis und damit Erleichterung ihrer täglichen (Haus-)Arbeit sehen sollte. Auch der in seiner Freizeit kochende Mann – ein neues Phänomen jener Zeit und dem Zeitgeist entsprechend straff organisiert in Kochclubs nur für Männer – geriet in den Fokus der Lebensmittelindustrie und wurde nach allen Regeln der (Koch-)Kunst umgarnt. Diesem Phänomen entsprang übrigens auch die Zeitschrift marmite, konkret gesagt ba-

sierte sie auf der Vision eines Schriftsetzers aus Sursee namens Hans Müller, der sich selbst als «Kochamateur» bezeichnete und Maggi im November 1958 brieflich um finanzielle Unterstützung für die Gründung eines gesamtschweizerischen Männer-Kochclubs bat. Die Werbeabteilung von Maggi erkannte das wirtschaftliche Potenzial hinter Müllers Ansinnen sofort. Der Konzern übernahm das Zepter und gab Müller den Posten des Sekretärs im neuen Schweizer Club kochender Männer SCKM, der im Februar 1959 im Zunfthaus zum Rüden ins Leben gerufen wurde. Müller durfte auch im ersten Kochbuch des Clubs – der Titel lautete sinnigerweise «Wenn Männer kochen» – seine Rezepte verewigen und pries darin, wen wundert, auf fast jeder Seite Maggi-Produkte als unerlässliche Zutaten für seine Gerichte an. Dass aus der ersten Club-Zeitung namens «marmite» vom Sommer 1959 dereinst ein Gourmet-Magazin werden sollte, entbehrt also nicht einer gewissen Ironie.



Menu 1

Maggi Spargelsuppe
Tournedos maison, Risotto
Salat
Weinschaumcrème

Menu 2

Maggi Kalbfleisch-Suppe
Russischer Salat
Bündnerfleisch
Lachsschinken
Kopf- und Rüeblisalat
Kirsch- oder Mandeltorte

Menu 3

Maggi Eiermüschi-Suppe
Poulet flambé
Diverse Salate
Glace

Menu 4

Maggi Gemüsecrème-Suppe
Kalbsschnitzel auf Jägerart
Spätzli
Salat
Erdbeeren mit Rahm

Menu 5

Maggi Spezialerbs mit Schinken
Spiegeleier mit
Kalbsnierenschnitten
Butterkartoffeln
Salat
Diplomatenpudding

Menu 6

Maggi Spinat-Suppe
Schweinskoteletten n. Teufelsart
Nudeln, Preisselbeeren
Caramelköpfchen

MENU 4**Kalbsschnitzel auf Jägerart**

4–6 Kalbsschnitzel
Fondor (Streuer oder zerdrückte Würfel)
250 g Champignons, 1 gehackte Schalotte
knapp ½ Glas Weisswein, 1 dl Wasser
½ Würfel Maggi Klare Sauce

Die mit Fondor eingeriebenen Schnitzel in Butter braten. Warm halten. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden, im Bratfond braunrösten und wenn nötig noch etwas Butter beifügen. Die feingehackte Schalotte und den Weisswein zugeben und auf starkem Feuer etwas eindampfen lassen. Den ½ Saucenwürfel im Wasser auflösen und zufügen. Noch kurz aufkochen lassen und über die Schnitzel giessen. Mit gehackten Kräutern bestreuen.

Spätzli

a) gekaufte

Die Spätzli 20 Minuten im Salzwasser kochen, mit einem Schöpflöffel kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen und mit Fondor bestreut anrichten.

b) hausgemachte

300 g Weissmehl, 3 Eier (evtl. 2 sehr grosse)
1 ½ Teelöffel Fondor, 2 ½ dl Wasser

Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung machen und die übrigen vermischten Zutaten allmählich unter Rühren ins Mehl geben. Den Teig so lange klopfen, bis er Blasen wirft und in Flocken von der Kelle fällt.

Den Teig ½ Stunde ruhen lassen, dann portionenweise durchs Spätzlisieb in eine grosse Pfanne kochendes Salzwasser geben. Herausnehmen und in eine andere Pfanne mit heissem, aber nicht siedendem Salzwasser geben, bis alle Spätzli gekocht sind. Dann die Spätzli abtropfen, mit Fondor bestreuen und mit brauner Butter überschmelzen.

MENU 5**Spiegeleier mit Kalbsnierenschnitten**

400 g Kalbsnieren
Fondor zum Streuen
4–6 Spiegeleier
2 Esslöffel gehackte Kräuter
30 g Butterfett
1 gehackte Zwiebel

Die Nieren in dicke Tranchen schneiden, mit Fondor beidseitig gut bestreuen und mit der gehackten Zwiebel im Butterfett durchbraten. Separat die Spiegeleier braten. Beim Anrichten die Eier mit Fondor bestreuen, mit den Nierenscheiben bedecken und die im Bratfond rasch geschwenkten Kräuter darübergeben.

Butterkartoffeln

Neue Kartoffeln sauberbürsten, eventuell halbieren und im Dampf weichkochen. In einer flachen Pfanne Tafelbutter zergehen lassen, die Kartoffeln hineingeben und gründlich durchrütteln. Mit Fondor bestreuen und anrichten.

Diplomatenpudding

1–2 Päckli Vanillepudding
1–½ Liter Milch
50 g kandierte Früchte
4 Makrönli
Arrak, eventuell Rum
1 dl Rahm

Den Pudding nach Vorschrift mit Milch und Vanillepulver zubereiten. Die kandierte Früchte zerkleinern, die Makrönli zerstückeln, beides mit Arrak beträufeln und unter die Puddingmasse mischen. In eine kalt ausgespülte Form geben und erstarren lassen. Stürzen. Mit dem geschlagenen, leicht gesüssten Rahm und kandierte Früchten garnieren.

MENU 6**Schweinskoteletten nach Teufelsart**

4 Schweinskoteletten
Fondor (Streuer oder zerdrückte Würfel)
40 g Butter oder Fett
4 gehackte Sardellenfilets
3 gehackte Cornichons, oder 1 Salzgurke
½ Teelöffel Senf
½ Teelöffel Tomatenpuree
1 Maggi Würfel, 3–4 Esslöffel Wasser

Die mit Fondor eingeriebenen Koteletten im heissen Butterfett beidseitig durchbraten und warm halten. Im Bratfond gehackte Sardellen und Cornichons rasch durchschwenken, Senf, Tomatenpuree, Wasser und Maggi Würfel zugeben und nach gutem Umrühren die pikante Sauce über die Koteletten giessen.

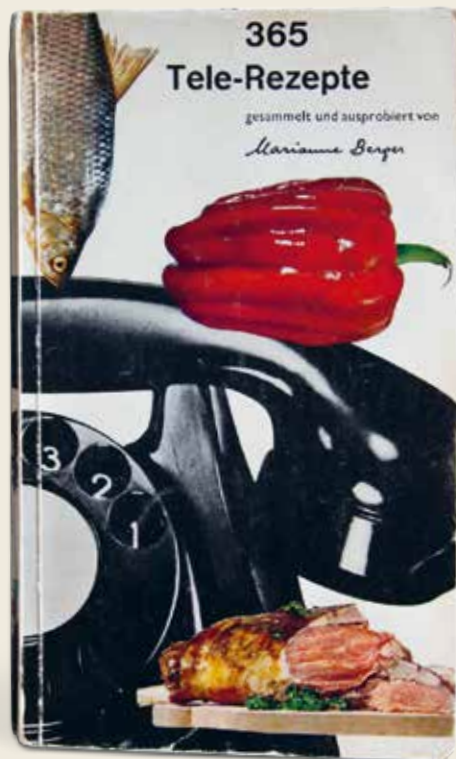
Caramelköpfchen

4 Eier, 1 Prise Salz, 60 g Zucker
5 dl Milch, Zitronenschale
100–150 g Zucker zum Caramel
nach Belieben Schlagrahm oder sterilisierte rote Kirschen zum Garnieren

100–150 g Zucker in trockener Pfanne ohne Wasserzusatz auf kleinem Feuer schmelzen und braun werden lassen. Unterdessen die Puddingform leicht erwärmen. Den Zucker nach dem Caramelisieren sofort in die Form geben und darin so bewegen, dass Rand und Boden der Form davon überzogen werden. Die Eier mit Zucker und Salz verklopfen, die Milch und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben und die Masse in die Form füllen. Sie darf nicht mehr als ¾ der Form ausfüllen. Die Form im Wasserbad ca. 50 Minuten ziehen lassen, dann in kaltem Wasser vollständig auskühlen.

Vor dem Stürzen die Form rasch über die Flamme halten, damit sich der Caramel löst. Das gestürzte Köpfchen mit Schlagrahm oder roten Kirschen servieren.

365 Tele-Rezepte von Marianne Berger



Die Rezept-Hotline

Obwohl heute komplett in Vergessenheit geraten, verkörperte Marianne Berger Mitte der 1950er- und noch weit bis in die 1960er-Jahre hinein Zeitgeist pur: Als Kunstfigur von der Schweizer Werbeindustrie erschaffen – analog zu Mary Long oder der noch heute omnipräsenten Betty Bossi (ein Direktvergleich der beiden ist aus heutiger Sicht natürlich nicht opportun) –, nahm Marianne Berger im Auftrag des Lebensmittelkonzerns Maggi Hausfrauen, Junggesellen und Strohwitwer (die beiden Letzteren nicht zuletzt auch in der Zeitschrift marmite) unter ihre Fittiche und zeigte ihnen, wie einfach sich die Streuwürzen und Fertigsaucen aus Kempththal in die private Küche integrieren liessen.

Maggi ging es natürlich in erster Linie ums Geschäft. Marianne Berger entführte ihre Leserschaft deshalb nicht nur in raffinierte Rezeptwelten, sondern auch nach Kempththal in eine hochmoderne «Musterküche» sowie ein perfekteingerichtetes «Marianne-Berger-Institut», das auch von (hobbykochenden) Männern gerne besucht wurde.

Eine der wichtigsten Dienstleistungen von Marianne Berger beziehungsweise dem «Hauswirtschaftlichen Beratungsdienst, Maggi AG, Kempththal» war der sogenannte Tele-Menu-Dienst – eine Telefon-Hotline für Rezepte, die in den Kantonen Zürich, Basel, Bern, St. Gallen, Luzern, Waadt, Neuenburg und Genf angeboten und rege genutzt wurde. Dieser Service wurde mit dem Buch «365 Tele-Rezepte gesammelt und ausprobiert von Marianne Berger» noch raffinierter: Marianne Berger erklärte das Geschäftsmodell ihrer neusten Publikation so:

«Liebe Hausfrau! Mit meinem neuen Buch [...] erfülle ich einen Wunsch vor allem derjenigen Hausfrauen, die meinen

täglichen Menu-Dienst am Telefon abhören. Immer mehr kochfreudige Hüterinnen des häuslichen Herdes benützen diesen neuzeitlichen Weg, um sich einen guten Rat für das Menu von heute oder morgen und eine kleine Orientierung über die marktmässig günstigen Gemüse, Obst- und Fleischarten geben zu lassen. Die oft bedrückenden Fragen «Was koche ich heute?» oder «Was kaufe ich heute am besten ein?» finden eine rasche Antwort – zu jeder Tageszeit und gegen die geringe Mühe des Nummerneinstellens am Telefon. Und nun der Sinn und Zweck meines Buches: es enthält die Rezepte zu vielen der in meinem Tele-Menu-Dienst empfohlenen Gerichte, ist somit eine sinnvolle Ergänzung zu meinen täglichen Menuvorschlägen am Telefon. Die Rezepte sind nummeriert – ich brauche also bei der Durchgabe meines Menus lediglich die entsprechende Rezeptnummer zu nennen, und Sie können diese im Buch rasch finden.»

Nun, die Telefongebühren fielen dementsprechend niedriger aus, und alle waren zufrieden. Vor allem, weil das Büchlein natürlich auch ohne «Telephonieren» einen Mehrwert generierte:

«Aber auch ganz unabhängig vom Tele-Menu-Dienst wird Ihnen», fuhr Marianne Berger nämlich fort, «mein Buch nützlich sein, denn es ist eine reiche Fundgrube für gute Rezepte, die alle Gebiete der gepflegten Küche berühren, die Vorspeisen, Suppen und Saucen ebenso wie die Gemüse, die Fleisch- und Fischgerichte bis zu den Obstspeisen und Desserts.

Ich freue mich, wenn Ihnen, liebe Hausfrau, mein neues Buch ebenso gute Dienste leistet wie mein täglicher Menu-Dienst. Ihre Marianne Berger.»

Ganz schön clever, was?



Teigwaren einmal anders



Spaghetti, Hörnli, Nudeln, Maccaroni, Rigatoni und wie sie alle heissen — wer hätte nicht ein Lieblingsplättchen unter all den Teigwarensorten, all den Zubereitungsarten!

Auch ich schwärme für Teigwaren; meine besten Rezepte verrate ich Ihnen gerne auf den folgenden Seiten. Sie sind alle berechnet für 4 Personen und ausprobiert in meiner Musterküche in Kempttal.
Guten Appetit!

Marianne Berger

Spaghetti mit Hackfleischsugo

400–500 g Spaghetti
150 g gehacktes Rindfleisch, 50 g Speck
1 kleine Büchse Tomatenpuree
1 mittlere gehackte Zwiebel, Petersilie
2 Würfel Fondor, ½ Tasse Wasser

Die Spaghetti in Salzwasser weichkochen und gut abtropfen. Für die Sauce den gehackten oder würfelig geschnittenen Speck in etwas Butterfett glasigdünsten, das gehackte Fleisch und die gehackte Zwiebel zufügen und unter fleissigem Wenden mit der Bratschaufel auf kleinem Feuer ca. 20 Minuten durchbraten. Das Tomatenpuree in ½ Tasse Wasser auflösen, die zerdrückten Fondor-Würfel beifügen und zusammen mit etwas gehackter Petersilie dem Fleisch begeben. Zugedeckt noch 10 Minuten leicht kochen lassen und in einer Sauciére anrichten. Die abgetropften Spaghetti und geriebenen Käse separat servieren.

Maccaronigratin auf südliche Art

400 g Maccaroni, 2–3 grosse Tomaten
1 Büchse Thon
4–5 Oliven
2 Sardellenfilets
50–100 g Weichkäse
2 Esslöffel Olivenöl
Fondor zum Streuen

Die Tomaten schälen, hacken und im Olivenöl 10 Minuten dünsten. Die Oliven hacken, die Sardellenfilets sehr fein verwiegen, den Weichkäse in Scheibchen schneiden, den Thon aus der Büchse zerpfücken. Die Tomaten während des Dünstens reichlich mit Fondor bestreuen. Dann Thon, Oliven und Sardellenfilets dazugeben und 5 Minuten weiterdünsten. Den Weichkäse beifügen und nach gutem Vermischen die schmackhafte Sauce gründlich mit den weichgekochten und gut abgetropften Maccaroni vermengen.

Rigatoni mit Erbsli an Tomatensauce

400–500 g Rigatoni
1 kleine Büchse Erbsli (mittelfein)
1 kleine Büchse Tomatenpuree
2 Fondor-Würfel
1 Esslöffel Milch
1 Zehe Knoblauch
20 g Butter oder Butterfett

Die gehackte Knoblauchzehe in der Butter dünsten. Den ganzen Inhalt der Büchse Erbsli (also Gemüse und Saft) und das Tomatenpuree begeben, die Fondor-Würfel zerdrücken und beifügen und die Milch dazufügen. Alles zusammen etwas einkochen lassen und die abgetropften Rigatoni beifügen. Gründlich mit zwei Gabeln vermischen und anrichten. Geriebenen Parmesan dazu servieren.

Spaghetti mit filets mignons

400–500 g Spaghetti
300–350 g Schweinsfilet (möglichst Filetpitz)
Fondor zum Streuen
40 g Butter oder Butterfett
2 Esslöffel Marsala
2 Esslöffel Haushaltrahm

Das Filet in ca. zentimeterdicke Tranchen schneiden und nicht klopfen. Das Fleisch beidseitig gründlich mit Fondor aus dem Streuer einreiben und im schäumenden Fett braten. Die weichgekochten, gut abgetropften Spaghetti auf heisser ovaler Platte anrichten, die Filetplättchen darüberlagern und den Bratfond mit je 2 Esslöffeln Marsala und Haushaltrahm und einer Prise Salz aufkochen und darübergeben.

Gefüllte Rigatoni

300 g Rigatoni (Zementröhren)
100 g Schinken, 100 g Champignons
500 g Spinat, 1 Ei
etwas Paniermehl
Fondor zum Streuen

Die Rigatoni in Salzwasser knapp weichkochen, abschrecken und abtropfen. Schinken und Champignons kleinschneiden und in Butter dämpfen. Den Spinat kochen und hacken und damit vermischen. Mit Fondor würzen, mit einem Ei und etwas Paniermehl binden und die nicht zu feste Masse durch den Spritzsack in die abgetropften Rigatoni füllen. Die gefüllten Rigatoni mit einer nicht zu festen Béchamel vermischen, mit Fondor bestreuen und 10 Minuten in mittelwarmem Ofen überbacken.

Nudeln nach Genueser Art

500 g breite Bandnudeln, 3 Knoblauchzehen
1 grosses Sträusschen Basilikumblätter
½ Teelöffel Fondor
100 g geriebener Parmesan, 5 g Tafelbutter
3–4 Esslöffel Olivenöl
4 Esslöffel Wasser

Die Knoblauchzehen und die Basilikumblätter werden sehr, sehr fein verwiegt und in einen Mörser gegeben. Fondor und geriebener Parmesan werden unter ständigem, unermüdlichem Stampfen langsam beigelegt, ebenso die Butter und das Olivenöl. Wenn die grüne Masse sehr gut verstampft und mit dem Öl vermischt ist, wird sie mit 4 Esslöffeln kochendem Wasser übergossen und sofort über die gekochten, abgetropften Nudeln verteilt.

Public Relations anno 1959

«Mein allererster Rundgang durch Maggi – damals also mein erster Kontakt mit meinem neuen Aufgabenkreis als hauswirtschaftliche Beraterin – war eine der hübschesten Überraschungen, die man sich denken kann.» Mit diesem Satz leitete Marianne Berger respektive die Ghostwriterin, die sich im Auftrag der Nestlé-Tochter Maggi als Marianne Berger ausgab, in ihrem Kochbuch-Bestseller «Besser kochen – Besser leben. Winke und Ratschläge von Marianne Berger» das Kapitel «Maggi

im Dienste der Frau» ein. Sichtlich beeindruckt von der Lebensmittelfabrik in Kempththal fuhr «Marianne Berger» enthusiastisch fort: «Ich hatte nämlich erwartet, in einen richtigen Grossbetrieb zu kommen, wo alles fast überorganisiert wäre, wo kein Raum für eigene Initiative bliebe und wo nur die Leistung, nicht aber der Mensch zählte. Doch wie gründlich hatte ich mich getäuscht! Je weiter ich kam auf meinem Rundgang, desto mehr gewann ich den Eindruck, in einer eigenen kleinen Welt zu sein, in einer Arbeitsgemeinschaft, die ihres-

gleichen sucht. [...] Eigentlich kam mir die Maggi vor wie eine riesige Küche. Genau wie bei Ihnen zu Hause werden hier die Zutaten kritisch ausgewählt nach dem Grundsatz «nur das Beste ist gut genug», dann mit aller Sorgfalt zugerüstet, genau abgewogen, gemischt und in Riesenpfannen gekocht. Jetzt verstand ich endlich, weshalb die Maggi-Suppen in nur wenigen Minuten fixfertig sind: Sie sind vorgekocht!» Nun, das war ja auch der Sinn und Zweck aller Maggi-Suppen und -Streuwürzen. Dass es tífing ging.

Nudeln mit Geschnetzeltem

500 g Nudeln
300 g geschnetzeltes Kalbfleisch
Fondor zum Streuen
1 Glas Rahm
30 g Butterfett

Die Nudeln in Salzwasser weichkochen, abschrecken und abtropfen. Das Fleisch mit Fondor gründlich bestreuen, mit Mehl bestäuben und in der heissen Butter unter fleiszigem Wenden braunbraten. Mit dem Rahm ablöschen, noch einmal mit Fondor bestreuen, mit etwas Wasser auf die richtige Sämigkeit bringen und über die Nudeln anrichten.

Hörnliauflauf mit Champignons

ca. 300 g gekochte Restenhörnli
1—2 Eier
200 g Champignons oder Steinpilze
geriebener Emmentaler
Fondor zum Streuen

Die gekochten Hörnli (am besten verwendet man Resten) werden mit 1—2 Eiern und 200 g in Butter gedämpften Champignons vermischt und in eine gebutterte Gratinform gefüllt. Man bestreut sie mit Fondor und geriebenem Emmentaler, setzt ein paar Butterflocken obenauf und gratiniert 20—30 Minuten.

Cestini als Schüsselpastete

250—300 g Cestini
2 rohe Kalbsbratwürste
3 dl Weissweinsauce
Blätter- oder geriebener Teig
Eigelb zum Bepinseln

Ca. ½ Liter Wasser zum Kochen bringen und mit 1 Lorbeerblatt, einer Prise Salz und ein paar Nelken versetzen. Aus den rohen Bratwürsten ca. 1 cm grosse Stücke drücken und diese Bratkügel im leicht kochenden Wasser 10 Minuten ziehen lassen. Mit dem Wasser und 1—2 Fondor-Würfeli ca. 3 dl Weissweinsauce bereiten. Die Kügel damit vermischen. Eine Gratinform gut buttern und mit den gekochten und mit der Sauce vermengten Cestini füllen. Den Teig ca. 3 mm dick auswallen und so über die Form spannen, dass er 2 cm über den Rand reicht. Mit benetzten Fingern den Teig gut andrücken. In der Mitte ein kleines Dampfloch anbringen und die Oberfläche mit Eigelb bepinseln. 20—30 Minuten im Ofen backen.

Nudelgratin mit Restenfleisch

400 g Nudeln
100—200 g Restenfleisch
50 g Speck
50 g Schinken
soviel verschiedene frische Kräuter
als möglich
1 Fondor-Würfeli

Speck und Schinken hacken und in Butter anziehen lassen. Das Restenfleisch kleinschneiden und — eventuell mit restlicher Sauce — beifügen. Alles zusammen 5 Minuten braten. Die Kräuter hacken und dem Fleisch beimischen. Das Fondor-Würfeli in etwas Wasser zerdrücken und dem Gemisch beifügen. Die gekochten Nudeln mit dieser Sauce vermischen und in einer gebutterten Gratinform 15 Minuten gratinieren.

Hörnli mit Rühreiern

So einfach und billig dieses Gericht ist, so sehr verdient es Beachtung. Rühreier passen nämlich ausgezeichnet zu Hörnli. Man kann sie mit gehacktem Grün oder mit gerösteten Brotwürfelchen versetzen. Die gekochten Hörnli werden abgetropft, angerichtet, mit geriebenem Käse und ein paar Butterflocken bestreut und die Rühreier darüber angerichtet. Das Ganze wird dann zur Hebung des Aromas mit Fondor bestreut.

Spiralen mit Gemüse

250—300 g Spiralen
2 Kartoffeln
2 Rübchen
1 Handvoll Bohnenkerne
1 Handvoll Erbsli
1 paar Kabisblätter
Fondor zum Streuen

Das gerüstete und kleingeschnittene Gemüse wird in einer grossen Pfanne Wasser beinahe weichgekocht. Dann werden die Spiralen beigelegt und das Ganze noch 20 Minuten weitergekocht. Alles zusammen wird dann abgetropft und mit brauner Butter überschäumt. Mit Fondor und geriebenem Käse bestreuen.

Rezepte: Besser kochen – Besser Leben, Sammelmäppchen der erprobten Rezepte von Marianne Berger, Maggi A.G. Kempththal





60 Jahre marmite

VASSALLI  SERVICE

ESPERTO DI CAFFÈ DAL 1961

gratuliert herzlich!

NEU

M-100 ATTIVA

LA **CIMBALI** *By Vassalli*
www.cimbali.ch



Leichte Plättchen für den Sommer



Herrliche Sonnentage locken uns ins Freie, zum Spazieren, an den Strand. Gönnen wir uns so oft als möglich ein paar Stunden der Erholung, genießen wir sie, ohne ans Kochen zu denken . . . Denn im Kühlschrank steht fürs Abendessen fixfertig zubereitet eine prächtige kalte Platte nach einem der folgenden Rezepte, ausprobiert in meiner Musterküche in Kemptal. Die Rezepte sind für 4 Personen berechnet. Viel Sonnenschein — und guten Appetit!

Marianne Berger

SOMMERSALATE

Reissalat auf kreolische Art

150 g Reis
2–3 Tomaten
1–2 Peperoni
1 Zwiebel
50 g Oliven
3–4 Eier
Fondor
viele gehackte Kräuter
1 Knoblauchzehe
Salatsauce mit Olivenöl und Fondor

Den Reis in sehr viel leichtem Salzwasser körnigkochen, in einem Sieb abtropfen lassen, kalt überbrausen und mit Fondor bestreuen. Nach dem Erkalten mit den geschälten, in Würfel geschnittenen Tomaten, den entkernten, streifig geschnittenen Peperoni, der gehackten Zwiebel, den fein verwiegteten Kräutern, den harten Eierwürfelchen und den entsteinten Oliven unter die Salatsauce mischen und in einer mit der Knoblauchzehe gut ausgeriebenen Schüssel anrichten.

Mit Reis gefüllte Tomaten

4 grosse Tomaten
100 g Reis
1–2 Tassen Restenerbsli
Salatsauce mit Fondor
etwas Mayonnaise, mit Fondor und Zitronensaft gewürzt
Fondor im Streuer
Kopfsalat

Die gewaschenen Tomaten aushöhlen und innen mit Fondor bestreuen. Den Reis weichkochen, abtropfen lassen und nach dem Erkalten mit den Erbsli unter die Salatsauce mischen und in die Tomaten füllen. Mit der Mayonnaise garnieren. Eine flache Platte mit Kopfsalat auslegen und die Tomaten darauf anrichten.

Selleriesalat in ausgehöhlten Äpfeln

4 grosse Äpfel
1 Banane
1 Knollensellerie
1 Esslöffel Nusskerne
Mayonnaise, mit Fondor und Zitronensaft gewürzt
etwas Zitronensaft
Fondor im Streuer
Kopfsalat

Die Äpfel sorgfältig aushöhlen, so dass ca. 1 cm Fruchtfleisch ringsherum erhalten bleibt. Die ausgehöhlte Fläche sofort mit Zitronensaft bestreichen. Das herausgeschnittene Apfelfleisch von den Kernen befreien und kleinhacken. Die Sellerieknolle auf der Bircherraffel reiben, mit Fondor bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Sel-

lerie, Apfelfleisch und Nusskerne unter die Mayonnaise mischen und in die ausgehöhlten Äpfel füllen.

Eine flache Platte mit Kopfsalatblättern auslegen, eine Salatsauce mit Fondor zubereiten und darübergiessen. Die Äpfel darauf anrichten. Mit Bananenscheibchen garnieren.

Käsesalat mit Eiern und Radieschen

50 g Emmentaler oder Gruyère
50 g Tilsiter
50 g Bellesuisse oder Belpaese
50 g Appenzeller Käse
6 Radieschen
2 hartgekochte Eier, Fondor
Salatsauce aus Öl, Zitronensaft, Senf, Fondor und gehackten Zwiebeln

Die 4 Käsesorten in regelmässige Würfelchen schneiden. Die Eier 8 Minuten kochen, ebenfalls in Würfelchen schneiden und mit Fondor bestreuen. Die Radieschen waschen und in feine Rädchen schneiden. Alle Zutaten sorgfältig mischen und unter die Salatsauce ziehen.

Käse- und Wurstsalat

100 g Emmentaler
3 Cervelats
Fondor
Zitronensaft
gehackte Petersilie
Salatsauce aus Öl, Essig, Fondor, Senf und gehackten Zwiebeln

Käse und geschälte Cervelats in gleichmässige Würfel schneiden, mit Fondor bestreuen, mit Zitronensaft beträufeln und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Dann mit der gehackten Petersilie unter die Salatsauce mischen und vor dem Servieren nochmals 30 Minuten ziehen lassen.

Gurkensalat

Eine geschälte Gurke in hauchdünne Scheibchen schneiden, reichlich mit Fondor bestreuen und 30 Minuten ziehen lassen. Den Saft abgiessen und die Gurkenscheiben mit einer Sauce aus Öl, etwas Milch oder Rahm, Fondor, Zitronensaft und gehacktem Dill gut vermischen, anrichten und mit ein paar Dillzweiglein garnieren.

Gemischter Salat

1 Tasse gekochter Blumenkohl
1 Tasse gekochte grüne Bohnen
1 Tasse Spargelspitzen
2–4 ganz kleine Gurken
Kerbel, Estragon
100 g Gartenkresse
1 Kopfsalatherz
Mayonnaise mit Fondor
½ dl geschlagenen Rahm
Fondor zum Streuen

Die jungen Gurken in kleine Würfelchen schneiden und mit den übrigen kleingeschnittenen Gemüsen (Blumenkohl, Bohnen und Spargelspitzen) vermischen. Kerbel und Estragon fein verwiegen. Die Mayonnaise zubereiten, mit Fondor abschmecken und den geschlagenen Rahm darunterziehen. Die Gemüse damit vermischen und bergartig anrichten. Das Kopfsalatherz fein streifig schneiden, die Gartenkresse daruntermischen und den Gemüsesalat damit garnieren. Reichlich mit Fondor bestreuen.

Butter-Thon

mit Kopf- und Tomatensalat garniert

1 Büchse Thon
30 g frische Butter
1 Kopfsalat
2–3 Tomaten
Salatsauce mit Fondor
Fondor zum Streuen

Der Inhalt einer Büchse Thon wird mit 2 Gabeln zerzupft, wenn nötig mit Fondor abgeschmeckt und mit reichlich Butterflocken vermischt kuppelartig auf einer Platte angerichtet. Der äussere Rand der Platte wird mit einem Kranz mit milder Salatsauce vermischem Kopfsalat belegt. Den Übergang zum Thon bildet eine Reihe schuppenartig angeordneter Tomatenscheiben, die mit reichlich Fondor bestreut wurden.

SULZGERICHTE

Schinken-Mousse mit Sulzgarnitur

350 g magerer Schinken
50 g Butter
3 Esslöffel dicke Béchamelsauce
2 ½ dl Rahm
Fondor
1 Esslöffel Maggi Trockensulze
¼ l Wasser
1 Esslöffel Porto

Gut 1 gestrichenen Esslöffel Maggi Sulze in ¼ l kaltem Wasser anrühren und langsam erhitzen, bis die Sulze vollständig gelöst und

klar geworden ist. 1 Esslöffel Porto beifügen, in eine kalt ausgespülte Schüssel füllen und erstarren lassen.

Den Schinken mit dem Wiegemesser ganz fein hacken, dann in einer erwärmten Schüssel die Butter schaumigrühren und den gehackten Schinken beifügen. Bearbeiten, bis eine cremige, gleichmässige Masse entstanden ist. Die Béchamel löffelweise beifügen und mitverarbeiten. Mit Fondor würzen. Den Rahm steifschlagen und sorgfältig unter die Schinkenmasse ziehen. Nochmals mit Fondor abschmecken, die Masse in eine Glasschüssel füllen und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die erstarrte Sulze hacken und kranzförmig um die Schinken-Mousse anrichten.

Gesulzter Hackbraten

300 g gehacktes Rindfleisch
2 eingeweichte Semmeln
1 Ei, 1 Zwiebel, 3 Cornichons
Kerbel, Liebstöckel
1 Teelöffel Fondor
1 l Maggi Sulze
1 Gläschen Weisswein
Spargelspitzen, Cornichons und Eier
zum Garnieren der Sulze
Petersilie, 1–2 Tomaten

Das gehackte Rindfleisch mit den eingeweichten Brötchen, dem Ei, der gehackten Zwiebel, den kleingeschnittenen Cornichons, den verwiegten Kräutern und dem Fondor vermischen und in eine sehr gut gefettete Kastenform füllen. 45–60 Minuten bei guter Hitze im Ofen backen. Das gebackene Fleisch sofort stürzen und einen Tag kalt stellen.

Genau nach Vorschrift 1 l Maggi Sulze zubereiten und mit 1 Gläschen Weisswein verfeinern. Die Sulze erkalten, aber nicht erstarren lassen. Den Boden der gut ausgewaschenen, kalt ausgespülten Kastenform mit einer dünnen Lage Sulze bedecken und erstarren lassen. Mit Cornichons, Eischeiben und Spargelspitzen garnieren. Löffelweise wieder etwas kalte, noch nicht erstarrte Sulze einfüllen und erstarren lassen. Den Hackbraten der Länge nach in 3–5 Tranchen schneiden. Eine Tranche auf die Sulze legen, garnieren, etwas Sulze daraufgiessen und erstarren lassen. Die nächste Bratentranchen darauflegen, und so die ganze Form auffüllen. Vollständig erstarren lassen und kalt stellen.

Vor dem Stürzen die Form kurz in heisses Wasser tauchen. Die Platte mit Petersilie und Tomatenscheiben garnieren.

Sulzschalen

Sulzchen wirken in passenden Glasschalen serviert ebenso hübsch wie gestürzt. Wir giessen dazu ein wenig abgekühlte, noch nicht erstarrte Maggi Sulze in die Glasschalen, so dass der Boden gut bedeckt ist. Nach dem Erstarren etwas Schinken, Zunge oder Salami darauflegen, Sulze zufügen und wieder erstarren lassen. Diese Schichten nach Belieben wiederholen. Zuletzt aus Eiern, Cornichons und Spargelspitzen eine hübsche Garnitur legen, nochmals eine dünne Schicht Maggi Sulze darübergiessen und die Schalen kalt stellen. Mit Pommes chips und Salat ein vortreffliches kleines Abendessen!

Gesulzte Fischfilets

Fischfilets ohne Gräte (Egli-, Dorsch- oder Cabliaufilets) werden in einem Weissweinsud garg gekocht und ausgekühlt. Dann richtet man sie strahlenförmig auf einer runden Platte an. Hartgekochte Eier werden der Länge nach halbiert und zwischen die Filets gelegt. Jede Eihälfte wird mit einer halbierten, gefüllten (z.B. mit Sardellenbutter) Olive garniert. Die ganze Platte mit erkalteter, noch flüssiger Maggi Sulze, die mit etwas Madeira abgeschmeckt wurde, überziehen. Erstarren lassen; Kopfsalat und Radieschen dazu servieren.



Gartenparty 1959

«Herrlich, die ganze Familie freut sich schon Wochen vor dem Fest auf dieses Stelldichein unter freiem Himmel. Auch die Kinder dürfen Vorschläge machen und an den Dekorationen mitarbeiten; denn Lampions und Girlanden genügen keineswegs. Wie wäre es, wenn wir bereits beim Eingang einen Wegweiser aufstellten, auf dem «Zum Festplatz, zu Fuss ½ Minute» steht? [...] Dekorieren Sie die Umzäunung des Gartens mit selbstgemalten, bedruckten (Linol-

stempel!) oder beschrifteten bunten Stoffwimpeln. Hängen Sie Papierfische und farbige Phantasievögel aus Seidenpapier in die Äste der Bäume, das gibt dem Fest jene unbeschwert jugendliche Beschwingtheit, in der alle Beteiligten sich sofort entspannen. Aus farbigem Krepppapier entstehen die tollsten Blumen à la Hawaii, die Sie dann auf eine Schnur aufziehen. [...] Besitzen Sie nicht genügend Gartenstühle, Fauteuils und Strandkörbe, so greifen Sie nicht zu den

Polstersesseln aus der guten Stube, das wäre schade! Bitten Sie Ihre Nachbarin (die Sie natürlich für den voraussichtlichen Lärm um Entschuldigung bitten!), Ihnen einige Balkon- oder Gartenstühle zu leihen. [...] Nach dem Apéritif, bei dem es nicht nur allerlei zu trinken gibt (denken Sie auch an die «Alkohol-freien!»), sondern natürlich etwas zum Knabbern (Salzgebäck; selbstgemachte heisse Wurstgipfeli aus Blätterteig; allerlei Pikantes, auf einem Krautkopf malerisch mit Party-Sticks eingesteckt, usw.), erfreuen sich die Gäste an Gesellschaftsspielen. [...] Stellen Sie Salate auf die fliegende Tafel, halten Sie verschiedene Brotsorten, Radiesli und Gewürzgurken, pikante Saucen, Perlzwiebelchen oder ähnliche Zutaten bereit. Ausser Servelats, Cordon bleu, Käseschnitten, Koteletten, Leberspiesschen, Rostbratwurst, Wienerli, Chipolata, Entrecôte und Fischen gibt es so manch Wunderbares zum Grillieren! [...] Und selbst wenn Ihre Gäste nicht bis zum Morgengrauen Ihre Gastfreundschaft in Anspruch nehmen – bestimmt wird das Fest für alle eine fröhliche Erinnerung bleiben!»

Seit 1959 dem Genuss verpflichtet.

Bestellen Sie jetzt Ihr Jahresabo!

Lesen Sie ein Jahr lang marmite für nur CHF 79.– (statt CHF 99.– im Einzelverkauf). Auf diese Weise sparen Sie CHF 20.– und verpassen keine Ausgabe mehr.



Bestellen Sie noch heute
Ihr Jahresabo unter:
info@marmite.ch oder marmite.ch/abo





Mit Fondor wird Gemüse besser



In keiner andern Jahreszeit schenkt uns der Garten eine solche Fülle von Gemüse wie im Spätsommer und im Herbst. Profitieren wir davon, denn bald kommen wieder die kalten Monate, da wir weniger Auswahl haben an diesen wertvollen Vitamin- und Nährsalzspendern.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auslese meiner Gemüse Rezepte, ausgetüftelt und ausprobiert in meiner Musterküche in Kempttal und für 4 Personen berechnet.

Mit den besten Wünschen zu neuem Kocherfolg

Marianne Berger

Tomaten auf ungarische Art

750 g reife Walliser Tomaten
50 g magere Speckwürfel
50 g Schinken
1 grosse Zwiebel
1—2 Knoblauchzehen
1 Sträusschen Peterli
50 g Butterfett
¼ Teelöffel Paprika
4 Würfel Fondor

Das Butterfett in einer flachen Bratpfanne zergehen lassen, die Speckwürfel darin glasig dünsten. Den Peterli, die Zwiebel und den Knoblauch ganz fein verwiegen, den Schinken streifig schneiden. Alles im Fett kurz dünsten. Die Tomaten schälen, von Saft und Kernen befreien und grob hacken. Unter die andern Zutaten mischen und 15 bis 20 Minuten unter fleissigem Wenden dünsten. Die Fondorwürfel zerdrücken und mit dem Paprika dem Gemüse beigegeben.

Gebackene Schwarzwurzeln

1 Bund Schwarzwurzeln
etwas Essig
4 Würfel Fondor
Fondor im Streuer
Fett oder Öl zum Backen

Die Schwarzwurzeln unter fliessendem Wasser schaben, in Essigwasser legen, damit sie nicht braun werden. In 4 cm lange Stücke schneiden, abspülen und in Wasser, dem die Fondorwürfel beigegeben werden, fast weichkochen. Abtropfen lassen und in Fritur goldgelb backen. Mit Fondor bestreuen und anrichten.

Zwiebelgemüse mit Käsecreme

4—5 grosse Zwiebeln
2—3 dl Milch
ca. 1 Teelöffel Fondor aus dem Streuer
100 g Fontinakäse

Die Zwiebeln fein schneiden und ohne jeglichen Zusatz in einer Pfanne auf kleinem Feuer etwas welk werden lassen, dann soviel Milch zufügen, dass die Zwiebeln gut benetzt sind. Mit Fondor bestreuen und in offener Pfanne solange dämpfen, bis die Zwiebeln ganz weich sind. Von Zeit zu Zeit etwas Milch nachgiessen. Dann den Käse in feine Scheiben schneiden und darauflegen. Solange auf kleinem Feuer weiterdämpfen, bis der Käse geschmolzen ist und sich mit der Zwiebelcreme vermischt hat. Nochmals mit Fondor bestreuen und anrichten.

Blumenkohl polonais

1 Blumenkohl von 600—700 g
1—2 l Wasser
6 Würfel Fondor
Fondor zum Streuen
50 g braune Butter
3 Esslöffel Paniermehl
1 hartgekochtes Ei
½ Sträusschen Peterli

Den Blumenkohl ½ Stunde in Salzwasser legen, um das Ungeziefer zu entfernen. Dann gründlich spülen und in genügend Wasser, dem die 6 Fondorwürfel beigegeben wer-

den, weichkochen. Zum Abtropfen auf ein Sieb legen und mit Fondor bestreuen. In reichlich brauner Butter den ganzen Blumenkohl sorgfältig durchrütteln. Auf einer Platte anrichten. Das Paniermehl in der braunen Butter braun rösten und auf den Blumenkohl geben. Das hartgekochte Ei und den Peterli hacken und über den Blumenkohl streuen.

Lauch mit Schinken und Spiegeleiern

500 g Lauch
100—200 g Schinken
4 Eier
3 dl Wasser
2 Würfel Fondor
Fondor im Streuer

Die weissen Lauchstengel waschen, in fingerlange Stücke schneiden und in wenig Fondorwasser weichkochen. Je ½ Schinken-tranche um 2—3 Lauchstücke wickeln und in eine gut ausgebutterte Gratinform legen. Reichlich mit Fondor bestreuen und im Ofen kurz überbacken. Unterdessen die Spiegeleier backen, mit Fondor bestreuen, rund ausstechen und auf den Schinkenrollen anrichten.

Lattichrouladen

8 grosse Lattichblätter
4 Tranchen Speck
150—200 g Restenfleisch oder Hackfleisch
1 Weggli
1 Teelöffel Tomatenpurée
50—100 g Pilze
2 Würfel Fondor
Fondor im Streuer

Die Lattichblätter abbrühen, ausbreiten und mit je ½ Tranche Speck belegen. Aus dem gehackten Fleisch, dem eingeweichten, ausgepressten Weggli, dem Tomatenpurée, den gedünsteten Pilzen und den zerdrückten Fondorwürfeln eine schmackhafte Füllung zubereiten und auf die Lattichblätter verteilen. Zusammenrollen, mit einem Hölzchen befestigen oder zubinden und unter Zugabe von wenig Fondorwasser weichdünsten. Kochzeit ca. 20 Minuten. Die Lattichrouladen kurz vor dem Anrichten mit Fondor bestreuen.

Fenchel-Kartoffelgratin

6 Fenchel
6 Kartoffeln
2 dl Milch, 2 dl Wasser
2—3 Würfel Fondor
Fondor im Streuer, 30 g Butter

Die Fondorwürfel zerdrücken, im Milchwasser auflösen und die gedünsteten, halbierten Fenchel darin weichkochen. Die Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in wenig Salzwasser weichkochen. Abwechselnd Fenchel und Kartoffeln in einer gebutterten Gratinform strahlenförmig anordnen, mit Fondor bestreuen, die Butter in Flocken darauf verteilen und im Ofen überbacken, bis das Gericht goldbraun geworden ist. In der Form servieren.

Auberginen mit Eierschwämmen

4 Auberginen
1 Zwiebel
100 g Eierschwämmchen
2 Würfel Fondor
Fondor zum Streuen

Die ungeschälten Auberginen waschen, der Länge nach halbieren, aushöhlen und unter einmaligem Wenden in etwas Öl weichdünsten. Separat die Eierschwämmchen mit der gehackten Zwiebel und den zerdrückten Fondorwürfeln weichdünsten und die Auberginenhälften damit füllen. Kurz überbacken, mit Fondor bestreuen und servieren.

Tessiner Mischgemüse

2—3 Zucchini
1 grüne, 1 rote und 1 gelbe Peperoni
1—2 grosse Walliser Tomaten
100—150 g Steinpilze
1 Zwiebel
100—200 g Speckwürfel
3—4 Würfel Fondor

Das Gemüse rüsten, klein schneiden und zusammen mit den Pilzen und der gehackten Zwiebel im ausgelassenen Speck weichdünsten. Die zerdrückten Fondorwürfel beigegeben, wenn nötig wenig Wasser zufügen. Dieses Gericht passt besonders gut zu Polenta.

Omelette à l'espagnole

2—3 Lauchstengel
oder 1 Sellerie
3 Esslöffel Öl
4—5 Eier
3—4 Esslöffel Milch
1 Esslöffel Mehl
Fondor zum Streuen

Das Gemüse in Fondorwasser weichkochen, hacken, mit Fondor bestreuen und in Olivenöl kurz dünsten. Die Eier mit der Milch und dem Weissmehl verklopfen und über das Gemüse giessen. Mit Fondor bestreuen und fest werden lassen. Auf eine Platte gleiten lassen oder stürzen.

Gefüllte Randen

4 grosse Randen
250—300 g Blumenkohl oder
Schwarzwurzeln
1 Lorbeerblatt, 3 Nelken
1 dl Béchamelsauce
4 Würfel Fondor
Fondor im Streuer

Die Randen in reichlich Wasser, dem die Fondorwürfel, das Lorbeerblatt und die Nelken beigegeben werden, weichkochen. Nach dem Erkalten schälen und mit einem Löffel aushöhlen. Den Blumenkohl oder die Schwarzwurzeln klein schneiden, in Fondorwasser weichkochen und mit der mit Fondor gewürzten Béchamelsauce vermischen. Die ausgehöhlten Randen damit füllen und in einer gut ausgebutterten Gratinform im Ofen sehr heiss werden lassen.

Gefüllte Tomaten mit Pilzsauce

4 grosse Walliser Tomaten
 4 Eier, 1 Knoblauchzehe
 1 Sträusschen Petersilie
 3 Esslöffel Olivenöl
 Fondor aus dem Streuer
 100–150 g Champignons
 30 g Butterfett
 3 Esslöffel Weissmehl
 1 dl Rahm oder Milch, 1–2 dl Wasser
 1–2 Esslöffel Weisswein
 wenig Zitronensaft
 1 Würfel Fondor

Öl, gehackten Knoblauch und Peterli in eine Schmorpfanne geben. Die Tomaten aushöhlen, innen mit Fondor bestreuen und in die Schmorpfanne setzen. In jede Tomate 1 Ei schlagen. Etwas Eiweiss wird dabei herausfliessen und sich mit Peterli und Knoblauch auf dem Pfannenboden festsetzen. Nochmals reichlich mit Fondor bestreuen, die Deckelchen auf die Tomaten setzen und 20 Minuten im Ofen schmoren.

Unterdessen die Pilze rüsten, mit einigen Tropfen Zitronensaft beträufeln und im Butterfett anziehen lassen. Mit dem Weiss-

Kalte, gefüllte Zucchini

4 Zucchini
 1 Esslöffel Kapern
 4 Sardellenfilets
 2 hartgekochte Eier
 Fondor zum Streuen
 1–2 dl Mayonnaise, Oliven

Die Zucchini waschen und ungeschält in Fondorwasser weichkochen. Halbieren und aushöhlen. Reichlich mit Fondor bestreuen. Das Ausgehöhlte ausdrücken, mit den Kapern, den gehackten Sardellenfilets und den hartgekochten Eiern durch ein grobes Sieb streichen. Die Masse mit Fondor abschmecken und in die Zucchini füllen. Separat 1 bis 2 dl Mayonnaise zubereiten, mit Fondor und Zitronensaft abschmecken und die gefüllten Zucchetthälften damit überziehen. Mit halbierten Oliven garnieren.

Artischocken auf griechische Art

4 Artischocken
 ½ l Weisswein
 ¼ Fenchel
 1 dünne Scheibe Sellerie
 1 Lorbeerblatt, 1 Zitrone
 6 Esslöffel Olivenöl
 1 Zweiglein Thymian
 1 Würfel Fondor
 Fondor aus dem Streuer

Weisswein, Öl, Fenchel, Sellerie, Thymian, Lorbeerblatt, den Saft der Zitrone und das zerdrückte Fondorwürfel in eine Pfanne geben und die sorgfältig gewaschenen und gerüsteten Artischocken darauflegen. Die Pfanne zudecken und 40 Minuten kochen. Erkalten lassen, die Artischocken auf einer Platte anrichten, mit Fondor bestreuen und mit dem Jus aus der Pfanne übergossen. Kalt servieren.

**Gastfreundschaft 1959**

Darf ich bekannt machen? – Selbst gewandten Leuten ist Vorstellen häufig unangenehm, sie stolpern über Namen, Rangordnung und Titel. Deshalb schalten wir ganz schnell noch einen kleinen Wiederholungskurs ein. Die goldene Regel lautet: Stellen Sie stets die jüngere der älteren, die weniger prominente der prominenteren Person, ein Fräulein der verheirateten Frau, den Herrn der Dame vor. Zu merken wären bloss folgende Ausnahmen: Eine sehr junge Dame wird einem würdigen älteren Herrn, und eine sehr junge, verheiratete Frau einem bedeutend älteren Fräulein vorgestellt. [...] Bei grösseren Gesellschaften kommt es vor, dass sich Ihre Gäste selbst vorstellen müssen; sie nennen dann bloss ihren Namen und lassen alle Titel weg. Die verheiratete Frau sagt «Frau Bollinger», die Tochter «Heidi Bollinger» (nicht Fräulein Bollinger), der Sohn «Jürg Bollinger» und nicht nur «Bollinger» wie der Vater. [...]

Die festlich gedeckte Tafel – Bei Speise und Trank lernen die Men-

schen sich erst richtig kennen, das Gemeinschaftsgefühl wird verstärkt, Freundschaften vertieft, wertvolle Verbindungen angeknüpft. [...]

Einige Regeln – Der Abstand von Tellermitte zu Tellermitte sollte möglichst 60 cm betragen. Ist der Abstand kleiner, besteht die Gefahr, dass man sich auch bei grösster Vorsicht mit den Ellbogen in die Quere kommt. Die Gabeln liegen links mit den Zinken nach oben, einen knappen Zentimeter von der Tischkante entfernt; Suppenlöffel (Spitze nach oben, nicht gegen das Tischtuch), kleines und grosses Messer rechts, von aussen gesehen in der Reihenfolge der Gänge. Dessertbesteck oder Crème- oder Kompottlöffel (letztere mit Stiel nach rechts) oberhalb des Tellers; Salz- und Pfefferstreuer nicht vergessen – aber niemals Zahnstocher aufstellen! [...]

Textquelle: Dies ist ein Ausschnitt aus «Besser kochen, besser leben – Winke und Ratschläge von Marianne Berger», herausgegeben von Maggi.



Variationen mit Maggi Suppen



Die Suppe? Sie gehört zu den besonderen Tafelgenüssen! Allerdings nicht jene Suppe, für deren Zubereitung wir drei Stunden brauchen oder mehr; denn wenn wir uns dann zu Tische setzen, haben wir oft jeglichen Appetit darauf verloren! Doch ein Süpplein, das Ihre Lieben schon durch seinen Duft entzückt und überrascht (Abwechslung tut jedem Speisezettel gut, liebe Hausfrau!)... ein Süpplein, das Ihnen zudem nicht viel Arbeit macht – das ist wie ein Sonnenstrahl im Alltagsmenü! Maggi versteht es, solche Suppen herzuzaubern. Überdies prüfe ich jedes neue Rezept zuerst in meiner Musterküche in Kempttal, und erst wenn ich restlos davon begeistert bin, kommen die Maggi Suppen in den Handel und in Ihre Küche. Wenn Sie den Maggi Suppen – kleinen Meisterwerken der Kochkunst – Ihre persönliche Note geben wollen: Mit Ihrem Lieblingsgewürz, mit etwas Butter, Rahm oder Milch, mit ein wenig Suppengrün verwandeln Sie jede Suppe nach Lust und Laune. Versuchen Sie auch einmal, einzelne Suppensorten zu mischen (es eignen sich zwar nicht alle gleich gut dazu), oder bereiten Sie – Sie werden staunen – daraus die herrlichsten Saucen. Eine Anzahl Tips und Rezepte finden Sie auf den folgenden Seiten.

Nun wünsche ich Ihnen viel Freude beim Kochen, liebe Hausfrau, und eine Menge lustiger Ideen!

Marianne Berger

Spezialerbs mit Schinken und Wursträdli

1 Päckli Maggi Spezialerbs mit Schinken
1–2 Wienerli oder andere Würstchen
1 l Wasser

Die Würstchen in feine Scheibchen schneiden und 2 Min. in 1 l nach Vorschrift zubereitete Spezialerbs mit Schinken ziehen lassen.

Spezialerbs mit Schinken und Brotwürfeli

1 Päckli Maggi Spezialerbs mit Schinken
1–2 Semmeli
frische Butter
1 l Wasser

Die Semmeli in Würfelchen schneiden, in Butter goldgelb backen und zu 1 l nach Vorschrift zubereitete Spezialerbs mit Schinken servieren.

Spezialerbs mit Schinken und Specktranchen

1 Päckli Maggi Spezialerbs mit Schinken
50–100 g Specktranchen
Butter
1 l Wasser

Die Specktranchen zerkleinern, in Butter knusprig braten und in 1 l nach Vorschrift zubereitete Spezialerbs mit Schinken geben. Eine köstliche Festtagssuppe!

Minestra

½ Päckli Maggi Julietta
½ Päckli Maggi Steinpilz
½ Päckli Maggi Spinatsuppe
1½ l Wasser
geriebener Käse

Die Suppenmasse in das kalte Wasser geben und zum Kochen bringen. 15 Min. auf kleinem Feuer kochen lassen; mit geriebenem Käse servieren.

Steinpilz- und Spargelsuppe

½ Päckli Maggi Steinpilz
½ Päckli Maggi Spargel
½ dl frischer Rahm
1 l Wasser
Peterli

Die Suppenmasse in kaltem Wasser anrühren und aufkochen. Zugedeckt auf kleinem Feuer 10 Min. leise kochen lassen, den Rahm darunterziehen und mit gehacktem Peterli bestreuen.

Julietta- und Spargelsuppe

1 Päckli Maggi Julietta
½ Päckli Maggi Spargel
2 Esslöffel Rahm
1½ l Wasser

Die Suppenmasse in das kalte Wasser geben, zum Kochen bringen und zugedeckt auf kleinem Feuer 20 Min. kochen lassen. Den Rahm darunterziehen und servieren.

Gemüsecrème mit Büschenchampignons

1 Päckli Maggi Gemüsecrème
20 kleine Büschenchampignons
1 l Wasser

Die Gemüsecrèmesuppe nach Vorschrift zubereiten, die Champignons halbieren und 2 Min. in der kochendheissen Suppe ziehen lassen. Eventuell mit etwas frischer Butter verfeinern. Ein Sूपplein für verwöhnte Gaumen!

Kalbfleischsuppe mit Eigelb und Goldwürfeli

1 Päckli Maggi Kalbfleischsuppe
1 Semmeli
Butter
1–2 Eigelb
1 l Wasser

Vom Semmeli die Rinde abreiben und das Weiche in Würfeli schneiden. In frischer Butter goldgelb backen. 1 l Maggi Kalbfleischsuppe nach Vorschrift zubereiten, über 1–2 verquirlte Eigelb giessen und zuletzt mit den Goldwürfeli anrichten.

Schinkensauce

Passt zu Hirn, Salzkartoffeln, grünen Würsten, Reis, Sellerie- oder Spinatcroquetten.

½ Päckli Maggi Spezialerbs mit Schinken
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Butterfett
2 Tranchen Schinken
1 dl Rahm
2½ dl Wasser

Zwiebel und Knoblauch hacken und im Fett durchdünsten. Den Schinken in Streifen schneiden, den Zwiebeln beifügen und kurz durchbraten. Die Spezialerbs mit Schinken im kalten Wasser anrühren, dazugeben und alles zusammen unter gelegentlichem Rühren knapp 10 Min. auf kleinem Feuer kochen lassen. Den Rahm steifschlagen und unter die Sauce mischen.

Eiermüschelisuppe mit Tomatenpurée

1 Päckli Maggi Eiermüschelisuppe
Tomatenpurée nach Belieben
gehacktes Suppengrün
1 l Wasser

Die Eiermüschelisuppe nach Vorschrift zubereiten, mit Tomatenpurée abschmecken und mit dem Suppengrün servieren.

Heisse Senfsauce

Passt besonders zu Würstchen, Schalenkartoffeln, Restenfleisch, Restenhuhn, Fisch, Koteletten, Steaks usw.

½ Päckli Maggi Gemüsecrèmesuppe
½ mittlere Zwiebel
1 Knoblauchzehe, 1 Stück Sellerie
2 Esslöffel Butterfett
2½ dl Wasser
2 Esslöffel Worcestersauce
2 Esslöffel Essig oder Zitronensaft
2 Esslöffel Rohrzucker
2 Esslöffel Senf (mild)

Zwiebel, Knoblauch und Sellerie fein verwiegen und im Butterfett durchdünsten. Die Gemüsecrèmesuppe im kalten Wasser anrühren und beifügen. Nacheinander unter ständigem Rühren die übrigen Zutaten dazugeben. Zugedeckt auf kleinem Feuer unter gelegentlichem Rühren 10 Min. kochen lassen.

Spargelsauce

Passt zu Reis, Hirse, Grilliertem wie Cipollata, Leberplätzchen usw., ferner zu Maischnitten, Griessgnocchi, Kartoffelstock.

1 Zwiebel
2 Esslöffel Öl
½ Päckli Maggi Spargelsuppe
1 Teelöffel Tomatenpurée
2½ dl Wasser
2 Esslöffel Rahm

Die Zwiebel hacken und im Öl durchdünsten. Die Spargelsuppe im kalten Wasser verrühren und zusammen mit dem Tomatenpurée der Zwiebel beifügen. Unter Rühren 5–10 Min. leise kochen lassen. Vor dem Anrichten den Rahm darunterziehen.

Kalbfleischsauce

Passt zu kaltem Braten, Fisch, Gemüse, Bratkügel, Hackcroquetten, Hackbeefsteak, kaltem Huhn usw.

1 Päckli Maggi Kalbfleischsuppe
1 Teelöffel Zitronensaft
gehackter Kerbel und Peterli
1 Glas Weisswein
3½ dl Wasser

Die Kalbfleischsuppe im Wasser und Weisswein anrühren und zum Kochen bringen. Den Zitronensaft beifügen und 5 Min. leise kochen lassen. Kerbel und Peterli darüberstreuen.



Festliche Tafelfreunden



Ein Duft von Tannenreis und Kerzen, eine Atmosphäre von Geheimnis und Überraschung liegt über dem ganzen Monat Dezember. Wir Frauen sind emsig daran, die schönsten Festtage des Jahres vorzubereiten: Weihnachten und Neujahr. Was gibt es da doch alles zu überlegen, einzukaufen, zu backen und zu kochen!

Ich weiss um Ihre Sorgen, liebe Hausfrau, und habe mir an Ihrer Stelle ein wenig den Kopf zerbrochen, mit welchen Herrlichkeiten Sie Ihre Lieben, Ihre Gäste an diesen besonderen

Tagen verwöhnen könnten. Hier eine Handvoll Ideen, Menü- und Rezeptvorschläge, alle erfunden und ausprobiert in meiner Musterküche in Kempttal und, je nach Rezept, für 4 oder mehr Personen berechnet.

Recht frohe Festtage, guten Appetit zu den neuen Gerichten und alles Gute im neuen Jahr wünscht Ihnen

Marianne Berger

Schweinsfilet im Teig

500 g Schweinsfilet
Fondor
Thymian
400 g Blätterteig
1 grosse Büchse Gänseleberpail
1 Esslöffel Cognac
Eigelb zum Bepinseln

Das Schweinsfilet in gleichmässige, nicht zu dünne Plätzchen schneiden, beidseitig mit Fondor und wenig Thymian einreiben und wieder zum ursprünglichen Stück zusammensetzen. Den Blätterteig zu einem länglichen Oval auswallen, das Gänseleberpail daraufstreichen und mit dem Cognac anfeuchten. Das Filet auf den Teig legen und zusammendrücken, dann den Teig zu einem Paket verschliessen. Darauf achten, dass der Teig nirgends zu dick wird. Mit Teigresten garnieren, an mehreren Stellen mit der Gabel einstechen und mit Eigelb bepseln. 40 Minuten bei guter Hitze im Ofen backen.

Poulet à l'indienne

1 Poulet von etwa 1 kg
2 Zwiebeln
50 g gehackter Schinken
1 säuerlicher Apfel
2 Tomaten
1 Teelöffel Curry
½–1 dl Rahm
1–2 Zitronen
Thymian
Zimt
Knoblauchpulver
Muskatnuss
50 g Butterfett
Fondor im Streuer

Das Poulet ausnehmen, in kleinere Stücke zerlegen und mit Fondor einreiben. In einer tiefen Pfanne das Butterfett auslassen und darin die gehackten Zwiebeln, den geschälten, geraffelten Apfel, den gehackten Schinken und die zerkleinerten, geschälten Tomaten 10 Minuten dünsten. Die Pouletstücke begeben und mit den Gewürzen abschmecken. Eventuell wenig Wasser begeben und zugedeckt 30 Minuten schmoren. Den Zitronensaft und dann den Rahm beimischen und nochmals zugedeckt 5–10 Minuten kochen lassen. Indischen Reis dazu servieren.

Geschmorte Rehkeule

1 kleinere Rehkeule
6 Schalotten
2 Würfel Maggi Klare Sauce
4–5 Esslöffel Butter

Für die Marinade:

1 Flasche Burgunder
4 Esslöffel Olivenöl
4 Wacholderbeeren
4 Pfefferkörner
2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
1 Salbeiblatt
1 Zweiglein Thymian
2 gevierteile Zwiebeln

Die Keule vom Traiteur präparieren und mit Speck spicken lassen. Die Zutaten für die Marinade in eine tiefe Platte geben und die Rehkeule hineinlegen. Während drei Tagen alle paar Stunden begiessen und über Nacht wenden.

Am vierten Tag in einer passenden Pfanne die Butter auslassen, die gut abgetropfte Keule hingegeben und ringsum braun anbraten. Pro Pfund Fleisch rechnet man 15 Minuten Bratzeit. Nach der halben Bratzeit wird die passierte Marinade beigegeben, die Maggi Klare Sauce-Würfel werden zerdrückt und zusammen mit den geschälten und halbierten Schalotten beigegeben. Unter fleissigem Begiessen langsam fertig schmoren.

Herzoginkartoffeln

1 kg Kartoffeln
1 gehäufter Teelöffel Fondor
50 g Butter
2–3 ganze Eier oder 2–3 Eigelb
und etwas Milch
Eigelb zum Bestreichen

Die Kartoffeln schälen und in wenig Wasser weichkochen. Passieren. Mit Fondor würzen und mit den Eiern und der Butter glatt schwingen. Die ziemlich feste Masse in kleine Häufchen auf ein gebuttertes Blech dressieren, mit Eigelb bepseln und im Ofen überbacken.

Pastete mit Kaninchenfüllung

700–750 g Kaninchenfleisch
200 g Brotresten
100 g Schinken
50 g Champignons
300 g Blätterteig
1 Esslöffel Zitronensaft
2 Eier
1 Eigelb zum Bepinseln
30 g Butterfett
1 Messerspitze Thymian
1 Messerspitze Liebstöckel
3 Teelöffel Fondor

Das Kaninchen- oder Hasenfleisch vom Metzger hacken lassen und mit dem gehackten Schinken und dem eingeweichten und wieder ausgedrückten Brot mischen. Die Champignons vierteilen, mit dem Zitronensaft beträufeln und in Butterfett weichdünsten. Dem Fleisch beimengen. Nacheinander die beiden Eier und die Gewürze hineinarbeiten.

Eine gut gefettete, runde oder ovale Gratinform mit dem Blätterteig auslegen, die Fleischmasse einfüllen, mit einem Teigdeckel abschliessen und mit Teigstreifen garnieren. Ein paar Dampföcher anbringen, mit Eigelb bepseln und im Ofen bei guter Hitze 1½ Stunden backen. Sollte die Oberfläche der Pastete beim Backen zu dunkel werden, so kann sie mit einem gebutterten Pergamentpapier bedeckt und dann fertig gebacken werden.

Venezianische Schnitzel

4–8 dünne Kalbsschnitzel
Fondor aus dem Streuer
½ Büchse schwarze Oliven
Kochbutter
2 Esslöffel Cognac
2 Lauchstengel
1 Maggi Würfel
150 g geriebener Sbrinz
150 g dünne Schinkenscheiben
Butterflocken

Die Schnitzel beidseitig mit Fondor einreiben und mit den in Scheiben geschnittenen Oliven zusammen in Kochbutter knapp durchbraten. Mit dem Cognac ablöschen und zugedeckt ein paar Minuten ziehen lassen. Die Lauchstengel fein verwiegen und in 2 dl Wasser mit dem Maggi Würfel weichkochen und mit dem Sbrinz vermischen. Eine gebutterte Gratinform mit dem Schinken auslegen, die Schnitzel samt Cognac hineinlegen und mit der dicken Lauchsauce bedecken. Mit Butterflocken bestreuen und 5 Minuten gratinieren.

Salade niçoise

1 Kopfsalatherz
150 g Nüsslisalat
3 Spitzen von Brüsseler Chicoréestangen
50 g roter Chicoréesalat
1 kleine Büchse gerollte Sardellenfilets
½ kleine Büchse entsteinte Oliven
Salatsauce aus Maggi Würze, 5–6 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Weinessig, eventuell etwas Senf

Die Salate separat rüsten, Kopfsalat und Chicorée in einzelne Blätter teilen. Gründlich waschen, abtropfen, alles mit der Salatsauce vermischen und anrichten.

Rindsfilet nach Burgunderart

400 g Rindsfilet oder Huft
50–100 g dünne Specktranchen
2–3 Zwiebeln
2 Rüebli
Thymian, Lorbeer, Peterli
8 Schalotten
3 Knoblauchzehen
150 g Champignons
1 Glas Cognac
1 Glas Madeira
3 Maggi Würfel

Eine kleine Kokotte mit der Hälfte der Specktranchen auslegen. Rüebli und Zwiebeln in Scheiben schneiden und darüberstreuen. 1 Lorbeerblatt und je 2–3 Zweiglein Peterli und Thymian beigegeben. Das Rindsfilet in kleine, dünne Plätzchen schneiden. ½ davon auf dem Speck anordnen. Mit ½ der gehackten Schalotten, Knoblauch und Champignons bestreuen. 1 Maggi Würfel zerdrücken und darauf verteilen. Diese Schicht (Fleisch, gehackte Schalotten usw.) noch zweimal wiederholen. Zuoberst die restlichen Specktranchen verteilen und Cognac und Madeira darübergiessen. Den Deckel der Kokotte mit einem Mehlteiglein verkleben, damit kein Dampf entweichen kann. Auf ganz kleinem Feuer mindestens 2 Stunden sachte kochen lassen. Den Deckel erst im letzten Augenblick öffnen.



Martel. Magische Weinmomente.



Martel in Zürich
Martel in St.Gallen

Am Bellevue, Rämistrasse 14
Poststrasse 11 und Lerchentalstrasse 15

www.martel.ch