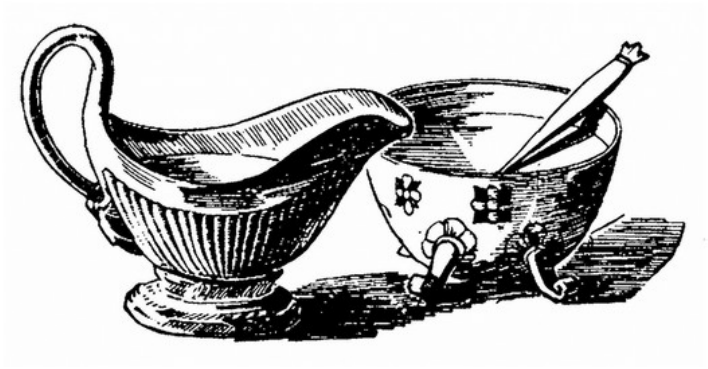
GENIESSEN Aktualisiert am 18.09.13, um 09:55 von Silvia Schaub

Print

Fräulein Fülscher bittet zu Tisch - der Kochbuch-Klassiker wird neu aufgelegt



Sie selbst stand privat nie am Herd. Trotzdem hat es Elisabeth Fülscher mit ihrem Kochbuch geschafft, Abertausende in die Küche zu locken. Noch heute. von Silvia Schaub

ÄHNLICHE THEMEN

Sternekoch Michael Hoffmann aus Berlin: Der Koch, der selber erntet

Aktualisiert am 07.09.13, um 11:30 von Silvia Schaub

Im Sommer sind sie besonders begehrt: Ein Hohelied auf die Melone

Aktualisiert am 20.08.13, um 09:05 von Silvia Schaub

Kommentar schreiben

Die Bilder von üppigen Hors-d'oeuvres-Platten mit schwedischen Eiern, gefüllten Tomaten und ganz viel Sulz und Mayonnaise und reich dekorierten Torten wecken Kindheitserinnerungen, ein kulinarisches Déjà-vu sozusagen. Das wird vielen so gehen, wenn sie ein Fülscher-Kochbuch in die Hände nehmen – zumindest der Generation 40+. Alle anderen werden beim Namen Elisabeth Fülscher nur die Schultern zucken.

Nicht mehr lange. Nun wird der Schweizer Kochbuchklassiker endlich wieder neu aufgelegt. Seit drei Jahren sind Susanne Vögeli und Max Rigendinger, die in Aarau die Kochschule Cookuk führen, mit der Neuausgabe beschäftigt. Nostalgiker werden sich freuen: Sämtliche Rezepte, wie auch die Illustrationen von Johanna Fülscher und die Fotos von Hans Finsler und Bernhard Moosbrugger werden eins zu eins übernommen. Seit 1966 wurden die Rezepte nicht mehr verändert und sind deshalb auch ein eindrückliches Zeitdokument. «Trotzdem dienen sie vielen noch immer als Basis für eine solide und bewährte Küche», sagt Vögeli. Notabene nicht einer bäuerischen Küche, sondern «von internationalem Niveau», wie es in der Unterzeile des Kochbuchs heisst.

Ausgeklügeltes Nummernsystem

Ebenso bleibt das ausgeklügelte Nummernsystem von Elisabeth Fülscher erhalten, «eine unerlässliche Voraussetzung, um sich innerhalb der 1700 Rezepte orientieren zu können». Daran etwas zu ändern, wäre viel zu komplex, sagt Susanne Vögeli, weil Elisabeth Fülscher innerhalb der Rezepte immer wieder auf andere Grundrezepte verweist. Genauso wie es heute auf Suchportalen mit Verlinkungen gehandhabt wird.

Trotzdem ist das für viele Nutzer der schwache Punkt am Kochbuch, das erstmals 1923 erschien. Denn hat man gerade die Hände voll Teig, wird man sich darüber ärgern, wenn man für die Anleitung des Bodens oder der Füllung eines Kuchens ein paar Seiten weiterblättern muss. Die beiden engagierten

Herausgeber werden es nicht allein bei den Rezepten belassen und reichern das Buch im Mittelteil mit Textbeiträgen aus profilierter Feder wie Max Küng, Christian Seiler oder Stefan Zweifel zu Themen rund ums Kochen und Essen an. «Das Kochbuch soll zugleich ein Lesebuch zu Kultur, Geschichte und Ernährung in der Schweiz sein», erklärt Vögeli. Das passt perfekt in eine Zeit, wo das Essen wieder zelebriert, ja gar zum neuen Statussymbol erhoben wird. Ähnlich wie damals, als auch für Elisabeth Fülscher das Essen nicht nur «für das materielle, sondern auch für das seelische Wohl der Familie» von Bedeutung war.

Aufwendige Küche

Die Tochter aus deutschem Haus, die zeitlebens ledig blieb, und auf die Anrede «Fräulein» bestand, sprach zwar mit ihrem Kochbuch eine breite Masse an, in ihrer Kochschule aber buchte eine eher wohlhabende Kundschaft mit Bediensteten ihre Kurse. Das spürt man bei gewissen Rezepten, wo kein Aufwand gescheut wurde und Kochen manchmal stundenlange Vorbereitung benötigte.

Dabei stand sie selbst privat nie am Herd. Ein Leben lang tüftelte die emanzipierte Frau an Rezepten herum, um sie mit jeder Neuauflage den Aktualitäten anzupassen. So kamen in den Kriegsjahren Menüs für knappe Lebensmittelvorräte hinzu, in den 1960er-Jahren dann, als die Schweizer das Reisen entdeckten, fremdländische Gerichte wie Hollywood-Eier oder Riz Casimir.

Diese oft auch aufwendige Küche ist heute nicht mehr so gefragt, dessen sind sich auch Susanne Vögeli und Max Rigendinger bewusst. Es fehlen auch Gerichte aus der mediterranen und asiatischen Küche sowie Brotrezepte. Um das Rezeptgut von Fülscher trotzdem weiter pflegen und lebendig halten zu können, vor allem aber auch die junge Generation anzusprechen, haben sie eine öffentliche Kochwerkstatt im Internet eröffnet. Unter www.elisabeth-fuelscher.ch sollen Kochrezepte fortlaufend aufgefrischt und veröffentlicht werden. Gerade auch, weil Kochkenntnisse nicht mehr selbstverständlich am häuslichen Herd weitergegeben werden.

Elisabeth Fülscher, Kochbuch, Verlag Hier+Jetzt, 2013, 832 S., Fr. 79.90, ab Ende September im Buchhandel.

(Schweiz am Sonntag)