Der Kalbsnierenbraten bleibt im Buch

Zeitdokument und Kulturerbe: Susanne Vögeli und Max Rigendinger geben einen Kochbuch-Klassiker neu heraus

VON **HUBERT KELLER**

Mein Vater konnte es und Elisabeth Fülscher beschrieb es – in ihrem Kochbuch, dem einzigen, das meine Mutter in meiner Jugendzeit im Regal hatte: Das Ausbalgen eines Kaninchens, meines Kaninchens, das ich mit Runkeln, getrockneten Kartoffelschalen, Salatblättern und Heu aufgezogen hatte. Bis zur Schlachtreife. «Das Fell des Hasen oberhalb der vier Pfoten ringsum einschneiden. Den Hasen an den Hinterläufen an zwei starken Nägeln oder am Fensterknauf aufhängen. Das Fell an der inneren Seite der Hinterläufe aufschlitzen. Dasselbe zuerst sorgfältig von den Hinterläufen und dem Schwanz lösen und dann über den ganzen Hasen hinunterziehen, bis zum Kopf.»

MUTEN SICH HOBBY-KÖCHE das Ausbalgen eines Kaninchens heute noch zu? Kaum. Doch wie man es macht, ist immer noch nachzulesen im Kochbuch, das Susanne Vögeli und Max Rigendinger im Oktober 2013 neu aufgelegt haben. Mit grossem Erfolg: Letztes Jahr haben sie bereits die vierte Auflage des Fülscher-Kochbuchs nachdrucken lassen.

Susanne Vögeli und Max Rigendinger betreiben in Aarau die Kochschule Cookuk. Susanne Vögeli hat sie vor zwanzig Jahren gegründet, ihr Partner Max Rigendinger kam vor zehn Jahren dazu. Fast vier Jahre habe die Vorbereitung der Neuauflage des Kochbuch-Klassikers gedauert. «Damit die einmalige Rezeptesammlung für Privathaushalte erhalten bleibt, hatten wir uns entschieden, das Buch als Faksimile herauszugeben. Damit bleiben auch heute kaum mehr gekochte, jedoch interessante Gerichte wie der Kalbsnierenbraten oder die Hühnergalantine im Buch», erklärt Vögeli.

Das Fülscher-Kochbuch war bis in die Siebzigerjahre das Kochbuch schlechthin. Die Mütter kochten danach und schenkten es ihren Schwiegertöchtern, um ja sicher zu gehen, dass ihre Söhne auch gut verköstigt werden. Es war ein Grundlagenwerk für die Hausfrau, das an Tipps und Anleitungen nichts auslässt und auf 650 Seiten ganze 1700 Rezepte ausbreitet.

IN DEN EINZELNEN REZEPTEN wird mit Nummern auf Zwischenschritte in der Zubereitung, zum Beispiel auf Saucen oder Garnituren, verwiesen. Im Fall meines Chüngels folgte mein Vater – er war der Sonntagskoch, bevor ich ihn ablöste –, den Grundregeln in Nr. 805, für die Bratengarnitur blätterte er zu Nr. 879 (besteckte Zwiebel) und briet ihn gemäss Nr. 652 (Braten in der Pfanne im Ofen) oder Nr. 653 (Braten auf dem Rost im Ofen).

Susanne Vögeli und Max Rigendinger: Kochen ist für sie Leidenschaft und kultiviertes Handwerk. COOKUK

Die Rezepte sind reich illustriert. Die Bilder, farbig und schwarz-weiss, zeigen Platten, die reich beladen und grosszügig garniert sind. Sie stellen Gastlichkeit und Grosszügigkeit dar. Elisabeth Fülscher schrieb ihr Kochbuch für den bürgerlichen Haushalt, in dem man etwas auf sich hielt. Und in dem man sich auch weltoffen gab: Rezepte für ein Nasi Goreng, ein Filet Wellington oder Riz Colonial fehlen nicht. Und als Menü für Feste und Gäste schlug sie unter anderem vor: Kerbelsuppe oder rohe Früchte, Felchen à la Meunière, kleine Fischkartoffeln, Riz frou-frou mit Paprikasauce, Schwammpudding mit Chaudeau.

ELISABETH FÜLSCHER (1895–1970) hatte sich zur Hauswirtschaftslehrerin ausbilden lassen, und zwar an der «Privatschule für Frauenbildung und Kochschule» in Zürich. Deren Leiterin Anna Widmer gab ein Kochbuch heraus. Bereits für die zweite Auflage 1928 zeichnete Fülscher als Mitherausgeberin. Nach Anna Widmers Tod sicherte sich Fülscher die Rechte am Kochbuch. 1966 gab Elisabeth Fülscher ihre letzte, die achte Ausgabe heraus. Ständig hatte sie die Rezepte ergänzt, den sich verändernden Koch- und Essgewohnheiten angepasst. «Diese achte Ausgabe ist denn auch die schönste und umfassendste», sagt Susanne Vögeli.

Elisabeth Fülscher bestand darauf, als Fräulein Fülscher angesprochen zu werden. «Darin manifestierte sich das Selbstbewusstsein der unverheirateten, finanziell unabhängigen Frau mit einer starken Berufsidentität», schreibt die Zürcher Historikerin Elisabeth Joris in einem Vorwort der Neuauflage. Ähnlich den damaligen Frauenverbänden habe sich Elisabeth Fülscher volkswirtschaftlicher Verantwortung verpflichtet gefühlt. Joris zitiert, was Fülscher ihren Leserinnen in der vierten Auflage 1940 ans Herz legte: «Heute ist es ganz besonders wichtig, ja notwendig, die Kochkunst im besten Sinne des Wortes zu beherrschen, um die zur Verfügung stehenden Nahrungsmittel möglichst gut, zweckmässig und volkswirtschaftlich verwerten zu können.» Zielgruppe waren Frauen der Mittelschicht, die bei der Menüplanung auf Sparsamkeit achteten, aber ebenso Frauen, die sich trotz Krise und kriegsbedingter Rationierung eine gepflegte Küche leisten konnten.

DAS FÜLSCHER-KOCHBUCH ist eine kulinarische Reise in die Geschichte. Ein Zeitdokument. «Dieses wollen wir erhalten und pflegen», erklären Vögeli und Rigendinger. Das «Kochbuch», das Johanna Fülscher, die Schwester der Autorin, mit vielen detailgetreuen Zeichnungen bereichert hat, ist von grossem kulturgeschichtlichem Wert.

«Viele Rezepte sind Klassiker und immer noch aktuell», sagt Vögeli. Als leckere Beispiele erwähnt sie den Hackbraten oder die Mailänderli. Was Fülscher von Auflage zu Auflage geleistet hat, nämlich die Rezepte veränderten Kochgewohnheiten anzupassen, machen auch Vögeli und Rigendinger. Rund 120 Rezepte haben sie bereits überarbeitet.

Die angepassten Rezepte, zwischen 500 und 600 werden es sein, stellen sie auf ihrem Kochblog elisabeth-fuelscher.ch den Originalrezepten gegenüber. Die Website hat bis 1200 Besucher täglich. Das Buch bleibt unverändert. Namhafte Autoren, darunter die erwähnte Historikerin Elisabeth Joris, «Master of wine» Philipp Schwander oder Literat und Philosoph Stefan Zweifel, stellen in Begleittexten das Werk der Elisabeth Fülscher in den kulturhistorischen Kontext.

Fülscher-Kochbuch, Hrsg. Susanne Vögeli und Max Rigendinger, Aarau, 4. Auflage 2014, Verlag hier+jetzt, Baden. Zu abonnieren unter elisabeth-fuelscher.ch ein Newsletter mit Monatsrezept nach Fülscher.

Holprige Fahrt über den winterlichen Kaisterberg

Die wechselhaften Temperaturen setzen der Strasse ganz schön zu

VON **NADINE PFEIFER**

Wer zurzeit über den Kaisterberg fährt, muss doppelt aufpassen. Wenn man gerade einer heftigen Schneeböe ausweicht, läuft man Gefahr, eines der vielen Schlaglöcher zu erwischen. Diese entstehen besonders gerne bei schwankenden Wintertemperaturen.

Roland Jegge, Strassenmeister vom Kreis IV, sagt: «Jetzt ist das ideale Wetter, die Strassen kaputtzufahren.» Durch den regen Verkehr über den Kaisterberg ist die oberste Schicht des Asphaltbelags strapaziert, ausgedünnt und etwas rissig.

IN DIE FEINEN RISSE der obersten Belagschicht dringt Wasser. Weil sich Wasser ausdehnt, wenn es gefriert, dehnt es auch die Risse aus und trennt die verschiedenen Belagsschichten. Sobald es wieder schmilzt, entstehen Hohlräume in den nun grösseren Rissen. Unter der Belastung von Postautos und anderen Fahrzeugen brechen diese Hohlräume ein und es entstehen Schlaglöcher. Ein Phänomen, das auf dem Kaisterberg Jahr für Jahr zu sehen ist und für Verkehrsteilnehmer unbequem bis gefährlich werden kann.

> «Wir müssen die Löcher laufend mit Kaltbelag flicken.»
>
> ROLAND JEGGE, STRASSENMEISTER KREIS IV

Roland Jegge erklärt: «Wir müssen die Löcher laufend mit Kaltbelag flicken.» Das geschieht möglichst unverzüglich, damit die Strasse befahrbar bleibt. Dort, wo die Strasse mit Kaltbelag aufgefüllt wurde, entstehen kaum gleich nochmals Löcher, weil es länger dauert, bis es wieder zu Rissen kommt. Unmittelbar daneben bricht die Strasse aber trotzdem weiter auf.

BIS DIE TEMPERATUREN wieder steigen, wird es deswegen immer wieder zu neuen Schlaglöchern kommen, die vorzu wieder aufgefüllt werden müssen. Die Flickendecken-ähnliche Strasse wird dann im Sommer auch noch mit Heissbelag repariert.

Die Strasse über den Kaisterberg ist vom Wetter mitgenommen. SH