Susanne Vögeli und Max Rigendinger

„Rezepte in voller Opulenz“

Das Fülscher Kochbuch erschien erstmals 1923 als Lehrmittel der «Privatschule für Frauenbildung» in Zürich. Susanne Vögeli und Max Rigendinger haben eine ergänzte Faksimile der Ausgabe von 1966 herausgegeben – mit derzeit 100 Überarbeitungen der 1700 Rezepte auf ihrem Kochblog.

Text: Roland Falk Foto: Gian Vaitl

LE MENU: Susanne Vögeli, Max Rigendinger – sind Sie beide kulinarische Schwerarbeiter?

Susanne Vögeli: Kochen ist seit 25 Jahren unsere Hauptbeschäftigung. Max und ich betreiben die Kochschule Cookuk in Aarau. Ich habe sie gegründet und war zuvor Drogistin, Hauswirtschaftslehrerin und Textilgestalterin. Max war Sozialpsychologe, dann Koch und kam vor zehn Jahren dazu.

Max Rigendinger: Richtig schwer ist jedoch kaum etwas an unserer Arbeit. Sie ist herausfordernd und mit viel Freude verbunden.

Eine der Freuden ist sicher das Standard-Kochbuch von Elisabeth Fülscher, das Sie beide neu aufgelegt haben. Wie lange hat Sie diese Arbeit beschäftigt?

Rigendinger: Lange. Fast vier Jahre, aber die waren extrem spannend und lehrreich.

Vögeli: Der Anfang war etwas harzig, bis wir das richtige Team zusammen hatten. Insgesamt befassten sich fünf Leute mit dem Klassiker der berühmten Winterthurerin.

Was inspirierte Sie dazu, das Fülscher-Buch neu aufzutischen?

Vögeli: Das Wissen, dass es einzigartig ist. Und der Gedanke, dass die Pionierin einer gepflegten Küchenkultur weiterhin Aufmerksamkeit verdient. Die Eltern von Max und mir haben nach der umfassenden Dokumentation von Elisabeth Fülscher gekocht, das Buch war das einzige in ihren Küchen. Es ist in der unüberschaubaren Menge von Kochliteratur noch immer ein faszinierendes Basiswerk.

Rigendinger: Die Exemplare, die man antiquarisch noch bekommen konnte, waren zum Teil recht ramponiert. Susanne und ich sind sehr visuelle Menschen und wollten der ersten wichtigen Kochautorin der Schweiz mit dem schön gestalteten Neuling die Reverenz erweisen. Ihre vielfältigen Kenntnisse rund ums Essen sollen unvergesslich bleiben.

Das Buch wiegt rund ein Kilogramm. Ist Fülscher-Kost schwer?

Rigendinger: Teilweise schon. Die Rezepte im Buch sind in der Originalversion abgedruckt, aber auf unserer interaktiven Website elisabeth-fuelscher.ch/kochwerkstatt haben wir in einigen Rezepten Happiges wie Mayonnaise oder Speckwürfeli reduziert. Das des Hirnpuddings steht aber noch in voller Opulenz im Buch. Und sogar das Froschschenkel-Rezept ist noch da: Das Fülscher-Buch soll ja die ganze kulinarische Historie des Landes verdeutlichen.

Vögeli: Mit dem Netz-Auftritt möchten wir die junge Generation ansprechen, die ein anderes Essverhalten hat als Zeitgenossen von Elisabeth Fülscher. Von deren 1700 Rezepten haben wir schon 100 überarbeitet. Die anderen werden noch dazukommen und ebenfalls in unserem Kochblog präsentiert. Das Buch aber, die achte Auflage, kommt daher, wie es 1966 erschienen ist. Neu sind nur die literarischen Texte im Mittelteil, verfasst von Autoren wie Max Küng, Christian Seiler und andern stilistisch sicheren Genussmenschen.

Bekommen Sie als Fachleute Appetit, wenn Sie die Rezepte von damals lesen?

Rigendinger: Auf jeden Fall. Auch wenn exotische Einflüsse wie solche aus China oder Thailand völlig fehlen. Nach dem Zweiten Weltkrieg kam jedoch einiges aus der Neuen Welt: Der Hollywood-Salat, Hummer,

Seit Oktober 2013 ist bereits die vierte Auflage des Fülscher-Buchs von Susanne Vögeli und Max Rigendinger im Verkauf.

Zu den Personen

Elisabeth Fülscher (1895 bis 1970) war die bisher namhafteste Hauswirtschaftslehrerin, Kochschulleiterin und Kochbuchautorin der Schweiz. Susanne Vögeli und Max Rigendinger, die das Buch neu lanciert haben, betreiben in Aarau das Kochatelier Cookuk, in dem Interessierte inspirierende Geselligkeit und wertvolle Tipps erfahren.
www.cookuk.ch
http://elisabeth-fuelscher.ch/kochwerkstatt

„Zu Hause stand Elisabeth Fülscher nie selber am Herd: Sie hatte eine Köchin."

raffinierte Cocktails und Häppchen für Stehparties.
Vögeli: Heute würde die prominente Kochlehrerin vermutlich auch Fastfood-Sachen aufnehmen. Sie war sehr experimentierfreudig und auf keine Weise dogmatisch. Auch hatte sie eine unverkrampfte Einstellung zu Fertigprodukten. Damals war aber «selber machen» die verbreitete Devise.

Hat vom Kochen nichts begriffen, wer das Fülscher-Buch nicht kennt?
Vögeli: Keineswegs. In den Fülscher-Zeiten gabs ums Kochen einen ganz anderen Kontext. Man hatte Bedienstete, die mit dem Buch arbeiteten, die Rezepte waren für grössere Familien gedacht, alles wirkte wie viele französisch übersetzte Titel im Buch gutbürgerlich. Diese Tradition wirkt heute für viele fremd. Vielleicht können wir einigen Jungen mit Retro-Faible aber die nach wie vor verblüffende Qualität der Fülscher-Rezepte erschliessen.

Für Singles gibt es nichts im Fülscher-Buch.
Vögeli: Stimmt, die Rezepte sind auf sechs Personen abgestimmt. Was witzig anmutet, denn Elisabeth Fülscher war eine ausgesprochene Einzelgängerin. Zu Hause, heisst es, stand sie ausserdem nie selber am Herd: Sie hatte eine Köchin.

Kochende Männer hat Frau Fülscher sicher auch nie bedacht.
Vögeli: Nein, kulinarisch hatten die bei ihr annehmbar nur als Esser einen Stellenwert.
Rigendinger: Auch das hat sich geändert – heute gehört es unter Männern ja weitum zum guten Ton, sich gegenseitig mit raffinierten Tipps zu überbieten.

Wenn Sie beide zuhause kochen – wer hat das Kommando?
Vögeli: Wir sind ein eingespieltes Team. Unsere Philosophie ist weitgehend deckungsgleich, aber mitunter unterscheidet sich unsere Methodik.
Rigendinger: Allerdings nie so sehr, dass wir in den zehn Jahren unseres Zusammenlebens jemals Krach bekommen hätten. Wir wissen beide, dass Kochen ein seriöses Handwerk ist und es nicht wie in gewissen TV-Kochsendungen darum geht, genüsslich ein bisschen das Kalb zu machen.

Handwerk – das tönt ein bisschen trocken.
Rigendinger: Ist es aber nie. Wir beide mögen ja gute Weine.

Was gehört im Buch zu Ihren Highlights?
Vögeli: Das Hefegebäck. Jeder Bissen eine Offenbarung. Und ein Augenschmaus sind die Schwarzweissbilder von Hans Finsler, deren Originale im Fotomuseum Winterthur hängen.
Rigendinger: Mich überzeugt unter anderem der Quark-Blätterteig. Der wirkt so leicht, so frisch und muss vermutlich bis in alle Ewigkeit nie modifiziert werden.

Dickmacher – das Wort war in der Fülscher-Ära vermutlich fremd.
Rigendinger: Anzunehmen. Sie war eine schlanke Frau, aber in ihren Rezepten gab es häufig Rahm, Quark oder Mayonnaise. Und Butter natürlich. Elisabeth Fülscher hat aber zu vielem immer wieder Alternativen vorgeschlagen. Bloss Olivenöl kannte sie offenbar nicht, obwohl es im Fülscher-Buch einige vegetarische Leckerbissen gibt.
Vögeli: Max und mir sind beim Essen vor allem Lust und Laune wesentlich. Kalorien zählen wir nie. Ich habe deshalb keinen Schimmer, wie viele davon in den 1700 Fülscher-Rezepten stecken könnten.

Wie ist die Küche geartet, die Sie in Ihrer Kochschule lehren?
Vögeli: Ohne grosses Schischi und möglichst würzig. Auf die Region abgestimmt auch und saisongerecht.
Rigendinger: Unsere Rezepte sollen zudem einfach realisierbar sein. Unmengen von hochspezialisierten Geräten sucht man bei uns vergebens.

Was macht das nostalgische Fülscher-Buch unverzichtbar?
Rigendinger: Es ist ein Werk, nebst dem kein anderes braucht, wer ein bisschen Fantasie hat. Für viele Keative am Herd dürfte es noch heute ähnlich bedeutend sein wie für Gläubige die Bibel.

Wechselnde kulinarische Trends – sind die spürbar in den Fülscher-Bücher der verschiedenen Jahrzehnte?
Vögeli: Absolut. Im Zweiten Weltkrieg gab es Rezepte, die man mit Knappstzutaten in Kochkisten zubereiten konnte. Man lernte, in Zeiten der Rationierung aus Nichts etwas zu machen. Und als die Welt allen wieder offen stand, kam ansatzweise auch mal Fremdländisches in die Rezepte, Riz Casimir etwa oder Riz Colonial. Fülscher-Bücher sind für Geschichtsforscher fast so aufschlussreich wie für Gourmets.
Rigendinger: Ich glaube, Elisabeth Fülscher hat sich um etliche Trends foutiert. So wie Susanne und ich uns einst um die Molekular-Küche, die sich schnell erledigt hat. Dennoch ist alles um die Frau bis heute Kult. Von unserm Buch gingen seit Oktober 2013 10 000 Exemplare in vier Auflagen über den Ladentisch.

Was wäre Elisbeth Fülscher, wenn sie in der heutigen Zeit leben würde? Chefin eines GaultMillau-Tempels?
Vögeli: Das wäre ihr vermutlich zu einseitig. Ich denke, sie hätte etwas Ähnliches wie wir mit dem Cookuk: Eine Kochschule, die auch für Anlässe wie Geburtstage oder Firmenessen gebucht werden kann, an denen wir mit unsern Gästen gemeinsam etwas auf den Tisch bringen. Geselligkeit ist uns wesentlich.