Luftsuppe Nr. 13

Es ist einfach das «Fülscher». Mit ihrem Kochbuch hat Elisabeth Fülscher Geschichte geschrieben. Ein Nachdruck der Ausgabe von 1966 erweitert den Blick auf die Autorin und Unternehmerin.

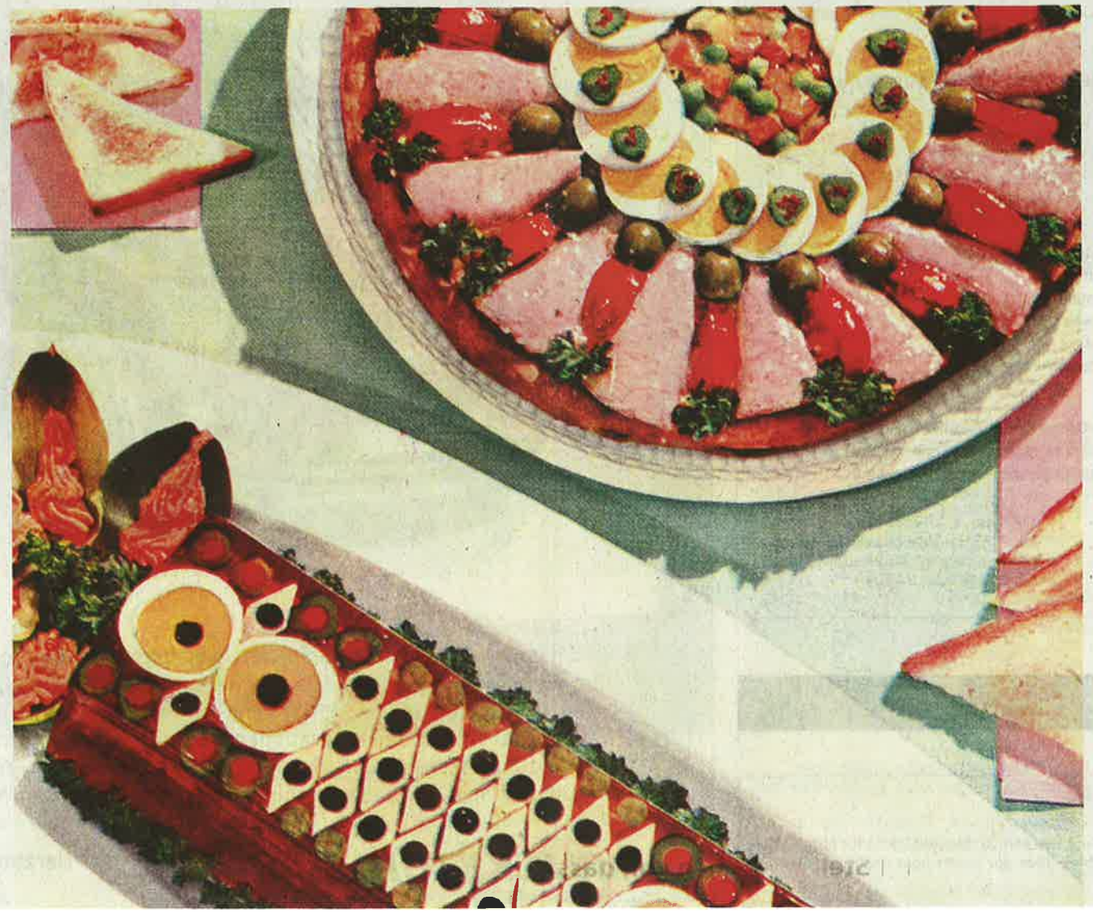
STEFAN BUSZ

Es war wie bei der Nabholz-Jacke. Auf einmal war das «Fülscher» hip. Jede und jeder wollte das Kochbuch der Elisabeth Fülscher haben. Die Antiquariate setzten die Preise dafür extra ein bisschen herauf. Am besten war die achte Auflage aus dem Jahr 1966, die mit den zwei goldenen Medaillen.

Elisabeth Fülscher schrieb damals im Vorwort: «Seit seinem ersten Erscheinen 1923 hat sich das Buch in unseren Kursen wie in weiteren hauswirtschaftlichen Schulen bewährt. Es möchte vor allem auch wieder in der Hand sorgender und verantwortungsbewusster Hausfrauen und den vielen, die sich beruflich für die Kochkunst einsetzen, eine beratende und zuverlässige Hilfe sein.»

Richtig Vintage waren auch die folgenden Sätze: «So darf das Kochbuch weiter seinen schönen und wichtigen Auftrag erfüllen, beizutragen zur Gestaltung einer gesunden und frohen Familie, aber auch zur Pflege einladender Gastlichkeit.» Es war die Knorr- oder Maggi-Variante der Schweiz um neunzehnhundertsechsundsechzig, mit einem Schuss Pestalozzi.

Hollywood-Salat lag aber hier auch drin. Und Spargeln oder Ananas aus der Büchse. Denn diese Rezeptsammlung zeigt die ganze Vielseitigkeit «unserer Schweizerküche»: von Nummer 1: Gemüsebouillon bis Nummer 1713: Maitrank oder Waldmeisterbow-



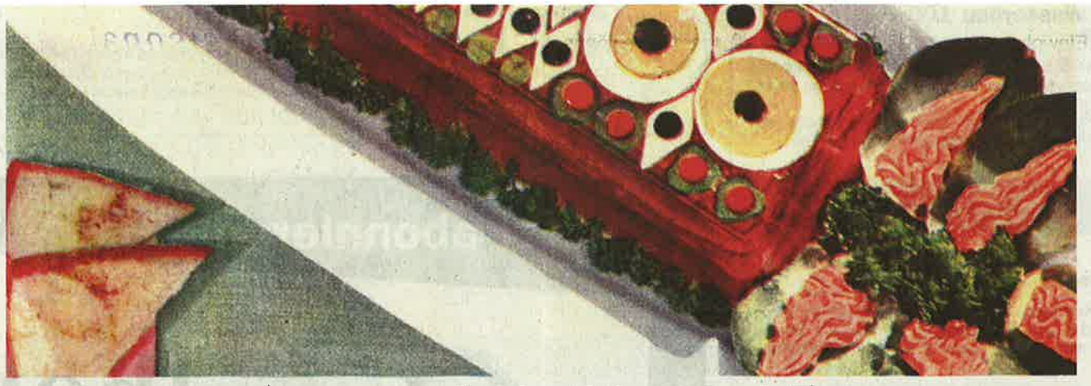
Sulzer am Simplontunnelprojekt. Der Aufstieg der Familie manifestierte sich mit dem Umzug ins Brühlbergquartier. Im Haus mit dem grossen Garten verbrachte Elisabeth Fülscher ihre Kindheit. In Zürich liess sie sich zur Hauswirtschaftslehrerin ausbilden. Anna Widmer, die Inhaberin einer «Privatschule für Frauenbildung und Kochschule», war ihre Mentorin. Es ging dann noch weiter hinauf. 1930 übernahm Elisabeth Fülscher von ihrer Lehrerin das «Kochbuch» wie auch ihre Schule, neue Adresse war an der Plattenstrasse 86, Zürich. Die Upperclass sollte hier kochen lernen, samt angewandten Umgangsformen.

Eine Klasse für sich

Die weiteren Ausgaben des Kochbuchs spiegelten in der Folge die Entwicklung zum Mehrbesseren. Ein Vorschlag für grössere Diners 1966 lautet: heisse Grapefruits mit Sherry, Spargelcrèmesuppe, Forelle blau, mit frischer Butter – neue Fischkartoffeln, Chateaubriand vom Grill, kleine Krustaden mit feinen Erbsen – Riz Créole, Tomaten und Kopfsalat, Crème royale oder Baked Alaska. Das war eine Herausforderung für eine Hausfrau. Aber was macht eine Hausfrau nicht schon für eine glückliche und gesunde Familie.

Privat stand Elisabeth Fülscher selbst nie am Herd – und blieb auch ihr Leben lang in einer Frauen-WG – das Heiraten überliess sie ihren Schülerinnen. Sie war eben eine Klasse für sich

le. Dazwischen findet sich alles, was das Fülscher-Kochbuch zum Referenzwerk seiner Zeit macht: Luftsuppe und Zuppa pavese, Zigeunerauflauf und Gemüsemuscheln au gratin, Rebhuhn à la polonaise, Gitziküchlein und auch Nasigoreng – «Kochrezepte wandern heute wirklich um die Welt», schrieb Elisabeth Fülscher.



Das Fülscher-System: Grosse Krustade, gesulzt Nr. 184. Unten: Sulz mit Schinken oder Zunge Nr. 170. Bild: aus dem bespr. Buch

Tradition und Moderne

Jetzt ist ihr Kochbuch wieder zu haben: als Reprint der Ausgabe 1966, die eine Ausgabe letzter Hand ist, schön bebildert mit den Farbtafeln von Bernhard Moosbrugger und Hans Finslers Schwarz-Weiss-Tafeln. Hier zeigt sich die Hohe Schule der neuen Sachlichkeit. Die Illustrationen von Johanna Fülscher, Elisabeths Schwester, setzen dann wunderhübsche Akzente. Sogar das Hirnragout in Muscheln sieht da sehr appetitlich aus.

«Fülscher» verpflichtet. Herausgeber des Kochbuchs sind Susanne Vögeli und Max Rigendinger, sie selber führen eine Privatkochschule in Aarau und verstehen sich als Variante zur Fülscher-Tradition. «Die Rezepte eignen sich für alle, die es wagen, eine Kochzeit entgegen den Empfehlungen von Frau Fülscher zu verkürzen, die Speckwürfel einfach wegzulassen oder eine Creme weniger zu süssen.» Aufsätze wie von Elisabeth Joris über die erfolgreiche Autorin und selbstbewusste Unternehmerin Fülscher oder Anmerkungen zu Ikonen der Küche (Betty Bossi, Marianne Kaltenbach, Jamie Oliver) und kleine Studien zum Kochbuch als Klassiker, Kult und Kulturerbe erweitern das Werk zum Lesebuch über Kultur und Kulinarik der Schweiz. Hier lässt sich ein Schnitt durch die Zeit ziehen. Die Linie gibt Elisabeth Fülscher vor.

Sie war das Fräulein Fülscher – und bestand auch darauf, so angesprochen zu werden. «Darin manifestierte sich das Selbstbewusstsein der unverheirateten, finanziell unabhängigen Frau mit einer starken Berufsidentität», schreibt die Historikerin Elisabeth Joris in ihrer Zusammenfassung des Wegs, den Elisabeth Fülscher gegangen ist.

Am Anfang steht Winterthur. Hier wurde Elisabeth Fülscher 1895 geboren, ihre Eltern kamen aus Hamburg, der Vater arbeitete als Ingenieur bei und lebte nur für ihre Küche. 1968 verkaufte sie ihre Kochschule an Agnes Amberg, ein neues Kapitel begann. Das «Fülscher» aber wird bleiben – auch für die Zukunft.

Schon im Original sind die Rezepte vernetzt, die Zahleneinträge am Rand der Seiten sind die Wegweiser zum Ganzen. Auch das Brötchen mit Aufstrich, Nummer 118, hat seinen festen Platz in Fülschers Periodensystem, es verweist auf Nr. 114 und 115, was allgemeine Hinweise zu Abendessen-, Tee- oder Lunchbrötchen sind. Evtl. zum Überziehen ist hier eine Viertelportion Sulz vorgemerkt, siehe Nummer 165. So navigiert man superschnell durch die mehr als 1700 Rezepte.

Jetzt gibt es auch neben dem Reprint noch quasi das Fülscher 2.0: Die Herausgeber haben eine öffentliche Kochwerkstatt im Internet eröffnet. Hier werden nun die Originalrezepte für die Gegenwart weiterentwickelt.

Elisabeth Fülscher: Kochbuch
Hg. Susanne Vögeli, Max Rigendinger.
Verlag hier+jetzt, Baden 2013, 828 S., 79 Fr.
Die öffentliche Kochwerkstatt im Internet:
www.elisabeth-fuelscher.ch

NEUES AUS DER KOCHBUCHWELT

Bamix!

Stab an Strom anschliessen, in ein Gefäss mit Zutaten stellen, Knopf drücken, brrrrrr, fertig. Das war das Patentrezept des Lausanners Roger Perrinjaquet für seinen «Appareil ménager portatif», kurz Bamix genannt, auch bekannt als Zauberstab. 60 Jahre gibt es nun diese Küchenmaschine, und zum Jubiläum erscheint das neue Bamix-Kochbuch (Fr. 34.50). Fein gehackt geht es durch dick und dünn.

Klassische Geflügelküche

«Ein echter Feinschmecker, der ein Rebhuhn verspeist hat, kann sagen, auf welchem Bein es zu schlafen pflegte», soll Jean Anthèlme Brillat-Savarin gesagt haben. Rezepte für Gans, Ente, Huhn und Hahn gibt es nun im Buch «Klassische Geflügelküche (Thorbecke, Fr. 37.90). Der Truthahn ist auch dabei: Es muss aber nicht immer nur das klassische Thanksgiving-Dinner sein.

The CookBook

Fresh Food Italian Style zum Selbermachen, das ist die Affiche für «The CookBook» (Dumont, Fr. 28.50). Und wer sich immer gefragt hat, wie das Restaurant 4 Cani Friséesalat mit Tandoori-Chicken, Ananasspalten und Joghurt-Minz-Dressing macht, kann hier alles nachlesen – und auch erleben: wie sich ein Lebensgefühl von 100 Prozent Fresh in der Küche aus dem Italienischen übersetzen lässt.

Chips & Frites

Es gibt Menschen, die machen Pommes frites wissenschaftlich. Die Anleitung dazu gibt «Chips & Frites hausgemacht» aus dem Fona-Verlag (Fr. 16.90). Ganz traditionelle Rezepte sind dabei für Strohkartoffeln, frittierte Auberginen und Backofenkartoffeln mit Limette – wie auch für alle Arten von neuen Knusper-Chips. Sogar Lotuswurzeln lassen sich frittieren. «Ein Knabberspass für Jung und Alt.»

H. Schwarzenbach

Bis 1969 gab es in Winterthur einen Schwarzenbach: «Colonialwaren, Südfrüchte, Conserven, Eier», verhiess das Schild auf dem Neumarkt. Tempi passati. Für feine Sachen muss man jetzt anderswo hin. Die Geschichte des Kolonialwarengeschäfts H. Schwarzenbach im Zürcher Oberdorf ist jetzt im «Zürcher Kochbuch» nachzulesen (AT-Verlag, 68 Fr.) – natürlich mit den besten Rezepten. *(bu)*