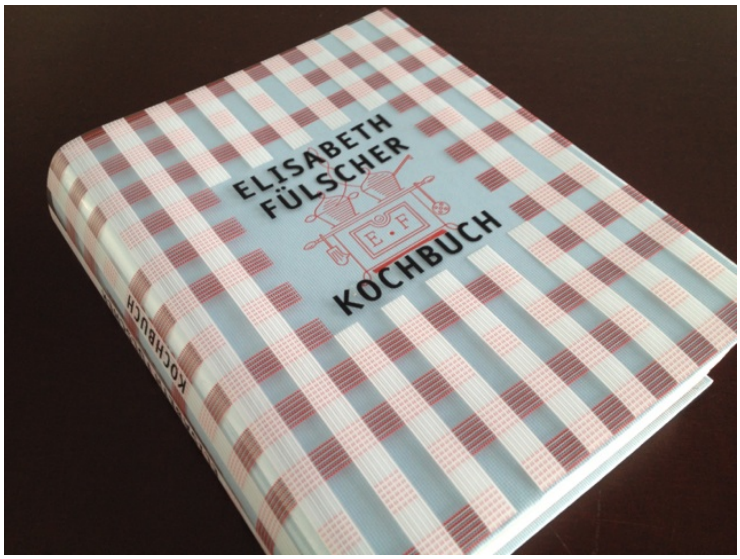
DAS MAGAZIN

MONTAGSDEMONSTRATION: WENN EIN KOCHBUCH NUR KOCHBUCH HEISST, MUSS ES EIN KLASSIKER SEIN

ALLGEMEIN vom 3. Dezember 2013
Christian Seiler schreibt regelmäßig für „Das Magazin“.

Es muss irgendwann in den siebziger Jahren gewesen sein, als die Verkäufe des Fülscher-Kochbuchs nachließen, als es in den Buchhandlungen nicht mehr nachgefragt und schließlich nicht mehr nachbestellt wurde. Irgendwann war der dicke Schinken dann nicht mehr anders als antiquarisch erhältlich, auch wenn das gute dreißig Jahre schlicht undenkbar gewesen war, Jahre, in denen das „Fülscher-Kochbuch“ zur Grundausstattung jedes Schweizer Haushalts gehört hatte, der auf sich hielt.



Dass es das „Kochbuch“ – gibt es einen schöneren Titel als diese an Lakonie nicht zu übertreffende Überschrift? – nun wieder im Handel gibt, ist das Verdienst von zwei Menschen, die den selben Beruf bekleiden wie Elisabeth Fülscher, die ihr Leben lang Leiterin der eigenen Kochschule war: Susanne Vögeli und Max Rigendinger leiten die Kochschule Cookuk in Aarau, Vögeli seit 1994, Rigendinger als ihr Partner seit 2006. Die beiden empfanden die Absenz des Fülscher-Kochbuchs als Vakuum, als kulturelles Defizit in der kulinarischen Landschaft der Schweiz. Sie kümmerten sich um die Rechte am 1966 in seiner achten und letzten Auflage erschienenen Buch und erwogen die Fürs und Widers einer Neuauflage, bis die Fürs überwogen (und eine Art von Finanzierung sichergestellt war – den Löwenanteil des teuren Unternehmens trugen die Herausgeber ohnehin selbst).

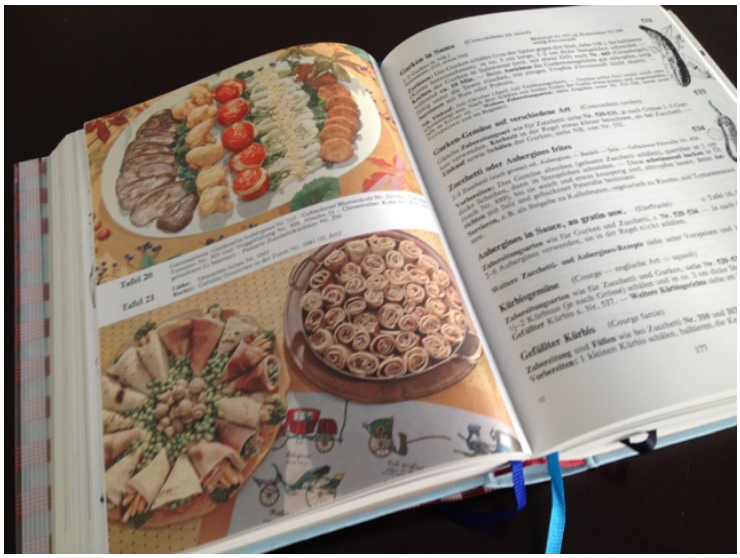
Seit wenigen Wochen ist das „Kochbuch“ nun wieder neu editiert erhältlich, als Faksimile der Letztausgabe, jedoch in seine Zeit gewuchtet durch einen kleinen Kontextualisierungsapparat (zu dem ich selbst einen winzigen Beitrag geleistet habe – durch die entsprechende Anfrage wurde mir das Projekt überhaupt erst bekannt, und ich bekam die Gelegenheit, mich mit einem vielfältigen Stück schweizerischer Kulturgeschichte auseinanderzusetzen, an der Seite von befugteren Kollegen wie Ute Bender, Ruth von Blarer, Andreas Heller, Elisabeth Joris, Max Küng, Walter Leimgruber, Philipp Schwander, Ruth Städeli und Stefan Zweifel) und die Website, auf der klassische Fülscher-Rezepte neu rezeptiert werden.

Seit 1966 hat sich die kulinarische Kultur schließlich nicht nur in der Schweiz verändert, und vielleicht mehr noch die Gesellschaft, in die diese Kultur eingebettet ist. Die Fülscher, Jahrgang 1895, war Zeit ihres Lebens eine Kochlehrerin für die gehobenen Stände. Sie brachte jungen Frauen das bei, was sie nach ihrer Verehelichung zu können hatten: das Zepter über eine Küche zu schwingen, in der die angemessene Verköstigung des Haushaltsvorstands sichergestellt wurde, aber auch größere Gesellschaften mühelos und standesgemäß bekocht werden konnten. Sie zielte dabei

auf „die Weltläufigkeit der modernen Hausfrau der oberen Mittel- und Oberschicht“, wie Elisabeth Joris in ihrer interessanten Einleitung anmerkt – es ist erstaunlich, wie sehr „die moderne Hausfrau“ seitdem zum Minderheitenphänomen geworden ist und „die obere Mittel- und Oberschicht“ sich völlig anderes definiert als zu Fülschers Zeiten.

Das Essentielle am „Kochbuch“ ist sein systematischer Zugang zum Grundsätzlichen. Es folgt Fülschers Nummerologie, einem arithmetischen System von insgesamt 1765 Positionen, aus dem sich jede Aufgabe, die in der Küche gelöst werden soll, zusammensetzt. Jedes Rezept hat seine Nummer, und wenn ein aufwändigeres Rezept sich aus mehreren Teilrezepturen zusammensetzt, geschieht das unter Hinweis auf die entsprechenden Zahlen. Dass man einigen dieser Rezepte die Zeit ansieht, in der sie aufgeschrieben wurden, ist unvermeidlich. Gleichzeitig findet man aber unzählige Anregungen, die man gerne weiterverfolgt (464: Zwiebeln au gratin!) oder aber über die man auch einmal schmunzelt (834: Poulet Marengo, Hühnerragout mit Champignons, Tomaten und gebackenen Eiern – genau, Nr.231) oder staunt (810: Hase; da wird unverblümt beschrieben, wie das Tier, das mutmaßlich der Gatte geschossen hat, küchenfertig gemacht wird: „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 herunterziehen, bis zum Kopf. Das Fell zuletzt mit dem Messer rings um die Ohren und Augen losschneiden, die Vorderläufe herausziehen….“ Ähnlich explizite Anweisungen las ich nur bei Bocuse, wenn der etwa sehr unsentimental die Präparierung eines Aals unter Zuhilfenahme des Hahns der Küchenwasserleitung beschreibt).

Das Fülscher-Kochbuch ist kein Kochbuch für Menschen, die zweimal pro Jahr in der Küche stehen und jede Zutat auf das Gramm genau abgewogen wissen wollen, so wie jede Garhitze auf das einzelne Grad bestimmt. Die Anleitungen für die gut 1700 Rezepte finden auf der Basis der grundsätzlichen Übereinkunft statt, dass man mit den Begriffen „starke Hitze“, „mittlere Hitze“, „starke Hitze“ genug anzufangen weiß, um das Gericht, dessen Zutaten im Rezept aufgelistet sind, in das angestrebte Endprodukt zu verwandeln. Dass dabei die Garzeiten vergleichsweise lang ausfallen, ist dem Zeitgeschmack geschuldet: Die Fülscher fand es noch nicht attraktiv, gutes Fleisch rosa zuzubereiten. Es musste durch gebraten sein. Diesen Zeitsprung in den Anweisungen gilt es zu beherzigen, und die zum Teil ein bisschen üppigen und exotischen Beilagen wird man möglicherweise auch vereinfachen oder weglassen.



Als ich das erste Mal durch das Fülscher-Kochbuch blätterte, blieb ich natürlich bei den Fotoseiten hängen, die aussehen, als hätte sie Peter Greenaway persönlich designt, um bei einer seiner Kostümklamotten die passende kulinarische Ausstattung zu bekommen. Aber die Bilder führen auf eine falsche Spur, wenn man sie bloß als Beleg für den historistischen, vielleicht sogar nur sentimentalen Wert des „Kochbuchs“ – wunderbar der Beitrag von Stefan Zweifel zu exakt diesem Thema – bewertet. Denn das Kochbuch ist zwar durchaus ein Stück helvetischer Kulturgeschichte (oder, um exakt zu sein, der Essgewohnheiten dessen besserer Gesellschaft – was die bäuerlichen, im Agrarland verwurzelten Speisen der Schweiz betrifft, erfährt man bei Marianne Kaltenbachs „Aus Schweizer Küchen“ mehr über den Kontext), aber nicht nur.

Noch heute ist das Fülscher-Kochbuch eine äußerst ergiebige Quelle für alle, die schnell einmal wissen wollen, wie man ein Ochsenschwanzragout aufsetzt oder Kartoffelgnocchi oder eine Rüeblitorte. Kaum eine Frage der klassischen Küche, auf die das Buch keine Antwort weiß – dass modernere oder exotischere Kochtechniken wie das Garen *sous vide* oder die Zubereitung von Dim Sum-Gerichten nicht im Fülscher-Kochbuch behandelt werden, versteht sich auch von selbst, man fragt schließlich nicht bei der eigenen Großmutter nach, wie man Frozen Yoghurt macht. Dafür lernt man von Frau Fülscher – sie selbst, die lebenslange Junggesellin, bestand zwar darauf, dass man sie „Fräulein" nannte, aber sie kann sich nicht mehr gegen zeitgemäße Höflichkeiten wehren – , wie man Reste verwertet, Einkaufszettel zusammenstellt oder den Speiseplan ganzer Wochen festlegt.

Im Anhang haben die Herausgeber auch das traditionelle Inserat für Elisabeth Fülschers „Privat-Kochschule" noch einmal abgedruckt, die sich an der Sprensenbühlstrasse 7 ob Römerhof befand. Die Morgenkurse, lernen wir, Dauer sechs Wochen, ermöglichen „es den Kursteilnehmerinnen, sich genügend Kenntnisse zu erwerben zur Führung einer gepflegten Küche".

Der Blick in Fülschers Küche erlaubt Reminiszenzen. Die Qualität des Kochbuchs jedoch fällt nicht aus der Zeit. Es ermöglicht Zeitreisen, aber auch wertvolle Zugriffe auf klassisches, kulinarisches Wissen. Die Neuauflage ist also nicht allein ein Liebhaberprojekt, sondern macht in vielerlei Hinsicht Sinn. Ich kann die Anschaffung nur empfehlen (falls nicht ohnehin ein altes Exemplar in der Küche darauf wartet, wieder zur Hand genommen zu werden).

Elisabeth Fülscher, Kochbuch. Herausgegeben von Susanne Vögeli und Max Rigendinger,
Hier und Jetzt Verlag, 655 Seiten, CHF 79,00

http://blog.dasmagazin.ch/2013/12/03/montagsdemonstration-wenn-ein-kochbuch-nur-kochbuch-heisst-muss-es-ein-klassiker-sein/