Prägte die Schweizer Küche: Elisabeth Fülscher (1895–1970).

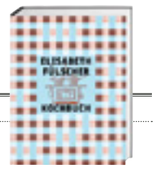
Kochen mit FRÄULEIN FÜLSCHER

In den Kochkursen von Elisabeth Fülscher lernten die höheren Töchter alles über Saucen, Braten und Torten. Das **KOCHBUCH** ist bis heute ein Klassiker – und steht auch in den Küchen unserer Redaktorinnen.

Fräulein Fülscher war eine Instanz. Wer etwas auf sich hielt, schickte seine Töchter in die Kochschule am Zürcher Römerhof. Neben der Zubereitung von Hors d'œuvres riches, Suppen, Saucen bis zu üppigen Desserts vermittelte die Geschäftsfrau ihren Elevinnen auch das Bild einer modernen, selbstbewussten und unverheirateten Frau. Einer Frau, die ohne männlichen Beistand ein Auskommen gefunden hatte und stolz auf ihren Beruf war. «Das Fräulein war ihr wichtig», erinnert sich Marianne Tobler-Schkölziger. Die Winterthurerin hat 1967 einen der letzten Kochkurse bei Elisabeth Fülscher besucht. Die damals bereits 72-Jährige Kochschullehrerin legte Wert darauf, so angesprochen zu werden, weil es ihre finanzielle Unabhängigkeit zeigte. Ihre Schülerinnen bereitete sie jedoch auf ihre traditionelle Aufgabe als gut situierte Ehefrau vor. Sie hätten zwar gelernt, einen Fisch auszunehmen oder einen Braten zu tranchieren, erzählt Marianne Tobler-Schkölziger, allerdings nicht nur, um selbst am Herd zu stehen, sondern auch um das Personal entsprechend anleiten zu können. Ursprünglich als begleitendes Lehrmittel ihrer Kochkurse publiziert, fand das Fülscher Kochbuch bald seinen Weg in die Schweizer Küchen und gilt heute mit seinen 1700 Rezepten und Tipps als Standardwerk. Wer mit einer perfekten Sauce béarnaise, einer Buttercreme-Torte oder einem standfesten Soufflé brillieren will, hält sich ans «Fülscher» und versorgt das Buch am besten in Griffnähe beim Herd.

1930 hatte sich die damals 35-jährige Elisabeth Fülscher die Rechte am Buch und an der Kochschule von ihrer verstorbenen Mentorin Anna Widmer gesichert. Fünfmal überarbeitete sie das Buch und passte es der Zeit an. Die Änderungen in den Auflagen von 1934 bis 1966 sind ein Spiegel der Schweizer Ess- und Zeitgeschichte. So findet sich in der vierten Auflage von 1940 ein Text über die Ernährung in Kriegszeiten. In den 60er-Jahren wird mit italienischen Rezepten dem angesagten Ferienziel Rechnung getragen. Amerikabegeisterung und Fortschrittsglaube manifestieren sich in Rezepten wie dem Hollywoodsalat und in der Verwendung von Tiefkühlprodukten und Alufolie. «Was unserer Schweizerküche heute Anerkennung und Beliebtheit verschafft, ist ihre Vielseitigkeit», schreibt Elisabeth Fülscher im Vorwort zur siebten Auflage, 1960. «Diese Vorzüge haben wir dem Austausch mit der Süd- und Westschweiz zu verdanken, aber auch dem regen Verkehr mit anderen Ländern. Kochrezepte wandern heute wirklich um die Welt.» Privat stand Elisabeth Fülscher übrigens nie am Herd, und wenn sie von den Gerichten ihrer Schülerinnen gekostet habe, erzählt Vera Brunner-Kalman, eine von ihnen, habe sie ihren Mund zu einem Schnäbelchen gespitzt und jeweils nur ein «Vögeliportiönli» genommen.

Kathrin Fritz



Schweizer Klassiker

Susanne Vögeli, Max Rigendinger (Hrsg.), Elisabeth Fülscher Kochbuch. Kommentierte Neuauflage, Verlag hier + jetzt, 79 Franken
www.elisabeth-fuelscher.ch

Nicole Tabanyi, Redaktorin

«Mit zehn lud ich meine Freunde zur ersten Cocktail-Party ein. Von den Milchshake-Treffen hatten wir genug, wir wollten endlich feiern wie die Grossen. Mit Gläsern, in denen keine Plastikdelfine, sondern Maraschinokirschen schwammen. Mein Vater war damals viel auf Reisen und brachte diese ganze Cocktail-Kultur in unsere vier Wände. Und meine Mutter entdeckte gerade ihre Vorliebe für Exotisches: für Mangos, Kiwis, aber auch für die rote Grütze. Das ist der Früchte-Pudding (siehe Bildmitte), den ich noch heute dem Tiramisu vorziehe. Bevor ich mich damals ans Werk machte, studierte ich das Stillleben aus dem Fülscher Kochbuch im Detail. Genau so sollte es aussehen, wenn Anna, Pirmin und Julius unsere Bude stürmten. Und wir unsere ersten Cocktails (natürlich ohne Alkohol) schlürften. Um uns dabei auszumalen, auf welche Bühnen uns das Leben künftig führen würde. Nach ein paar Gläsern meinte Pirmin: ‹Köchin wirst du wohl nie!› – ‹Jedenfalls nicht vollberuflich›, dachte ich für mich, während ich schon wusste: ‹Das nächste Mal, ihr Lieben, gibts einen Hirnauflauf.› Ganz nach ‹Fülscher›.»

Fotos: Bernhard Moosbrugger/Fotostiftung Schweiz/ 2013 Pro Litteris, Zürich

Hors d'œuvre riche Nr. 208 – **Mitte:** Falscher Salm Nr. 194 – **Links u. rechts:** Lachs- und Kräuterbutterbrötchen Nr. 117 (7) u. 118 (1), dazwischen Cornets von Bündnerfleisch Nr. 175 – **Oben u. unten:** Schwedische Eier Nr. 159 u. kleine Tomaten Nr. 143, gefüllt mit Selleriesalat, daneben Sardellenbrötchen Nr. 118 (4) sowie einige Crevettes auf Sulz **Tafel 7**

Kathrin Fritz, Redaktorin

«Die Rollenaufteilung war klassisch: Unsere Mutter bereitete Saucen, Salate und Füllungen zu, Vater und wir Kinder waren für die Kleinarbeit zuständig. Winzige Oliven mit noch kleineren Kapern zu bestücken, Büchsenspargeln in Schinken einzurollen oder Tomaten mit Selleriesalat zu füllen, solche ‹Nifelibüez› behagte mir gar nicht. Zum Glück waren in den 60er-Jahren noch keine Cherrytomaten in Mode! Es gab überhaupt noch nicht viele Tomaten, aber wenn wir welche hatten, dann schmeckten sie wenigstens gut. Während meine Schwestern mit grosser Geduld und Sorgfalt Miniportiönchen Mayonnaise in Eier dressierten, Essiggurken in millimeterdünne Stäbchen schnitzten und Fleischröllchen akkurat am Plattenrand ausrichteten, häufte ich Salzfische und Mandeln in Kristallschälchen und platzierte sie genau auf das Quadrat des Couchtisches, das mit bunten Mosaiksteinchen ausgelegt war. Die Arbeiten in der Küche gediehen, auch ohne meine Hilfe. So blätterte ich im ‹Fülscher› von Farbtafel zu Farbtafel. Wie lange hatte Frau Fülscher wohl an diesen Häppchen, damals noch Hors d'œuvres, gearbeitet? Diese um den karierten falschen Salm drapierten Brötchen, die Schönheit der geschickt arrangierten Dreierkombinationen, die Eleganz des Schinkens auf dem Teller. Die bis in den letzten Winkel ausgeleuchteten Bilder hatten etwas Gnadenloses in ihrer Unerreichbarkeit, machten uns zu Dilettanten, zu ewigen Schülerinnen und forderten mich heraus. Auch heute noch.»

Nicole Tabanyi, Redaktorin

«Geburtstagseinladung bei meiner Freundin, viele Jahre ist es her, wir beide noch Primarschülerinnen mit Röckli und weissen Söckli. Fangis wurde gespielt, die neue Puppenstube eingeweiht, und dann rief ihre Mama zum Zvieri. Das Wunder auf dem Kaffeetisch werde ich nie vergessen: ein Baumstamm aus Schokolade, drapiert auf einer ovalen Platte mit Goldrand. Und wie das schmeckte! Zartes Biscuit, schmelzende Schokoladencreme, ein leichter Hauch von Mokka. Ganz klar das Beste, was ich je gegessen hatte. Wieder zu Hause, erzählte ich begeistert von diesem unglaublichen Erlebnis. ‹Bitte, Mama, das möchte ich auch an meinem nächsten Geburtstag›, drängte ich. Doch so französisch und wundervoll meine Mutter kochte, Desserts waren nicht ihre Stärke. Zum Geburtstag ein Schoggikuchen, ansonsten Mousse au Chocolat oder Birnen im Rotwein. Das war ihr Repertoire. So blieb das süsse Wunder ein einmaliges Ereignis. Bis zu dem Tag, als meine eigene Tochter am Küchentisch das von meiner Mama geerbte Fülscher-Kochbuch durchblätterte und plötzlich inbrünstig ‹Wow, Mama, bitte!› ausrief. Ich drehte mich von den Töpfen weg zu ihr – und was sah ich? Vor ihr lag – Seite 481, Tafel 48 – die farbige Abbildung des Baumstamms. ‹Aber ja, den mach ich dir zum Geburi, kleine Maus.›»

Oben: Zuger Kirschtorte Nr. 1357
Mitte: (rechts) Mokka-Igel Nr. 1361
Tannzapfen mit Mokka-Buttercrème, bestockt mit Mandelschappen Nr. 1363
Links: Baumstamm Nr. 1380, mit Schokolade-Buttercrème, garniert mit ganz kleinen Zuckereiern und Pistazien
Unten:

Tafel 48

Canard à l'orange Nr. 839, mit Kartoffelpastetchen mit Erbsen Nr. 867 (3) und Kopfsalat **Tafel 34**

Monika Horschik, Redaktorin

«Bereite ich Canard à l'orange zu, sehe ich jedes Mal meine Mutter vor mir. Nein, nicht, wie sie die zwei Enten, Elisabeth Fülschers Kochbuch zu ihrer Linken, am 24. Dezember dressierte. Ich sehe sie vor mir, wie sie nach dem traditionellen Heilig-Abend-Friedhofsbesuch – noch im schwarzen Persianermantel – in die Küche raste, die Backofentür aufriss und die Enten begoss. Voller Sorge, sie wären verbrannt. Waren sie aber nie. Sie sahen auch nie aus, wie die auf der farbigen Tafel Nr. 34. Denn Mutter meinte, Erbsen passten nicht zu Orangenscheiben. Auch die Kartoffelpastetchen passten ihr nicht. Uns Kindern war es nur recht. Wir wollten dafür mehr Herzkirschen. Was wir auch bekamen. Heute kann man mich mit Herzkirschen jagen. Habe mich wohl als Kind an ihnen überessen. Orangen-Enten aber esse ich nach wie vor gern. Nicht nur, weil ich dabei meine Mutter im schwarzen Persianer vor mir sehe.»

Fotos: Bernhard Moosbrugger/Fotostiftung Schweiz/ 2013 Pro Litteris, Zürich

Trix Nigg,
Redaktorin

«Ein schwarzes Blech, mit Mehl bestäubt, zuvor mit Margarine eingefettet – ich sehe es vor mir, als wäre es gestern. Ich sehe auch den ausgerollten Kuchenteig, den ich mit der Gabel löchern darf. Mit Spannung beobachte ich, wie meine Mutter die leere Fläche mit verschiedenen Zutaten bedeckt. Einer braunen Hackfleischmasse – Sardinen, wie im Rezept vorgeschrieben, mögen wir nicht –, es folgen Tomatenscheiben und grüne Peperoni. Als kulinarischer Höhepunkt wird das Ganze mit viel geriebenem Sbrinz veredelt, Mozzarella ist fade und zu teuer. Fertig ist unsere Pizza. Hände waschen, Essen kommen! Ich stürze mich auf die zuvor reservierte Pizzaecke, so vermeide ich möglichst viel Gemüse und kann mich am Teig satt essen. Irgendwann, Jahre später, sind wir ins Tessin ausgewandert. Ich sehe zum ersten Mal eine Pizzeria von innen. Was für eine Offenbarung! Welch ein Teig! Was für ein unvergesslicher Schmaus! Danke, Mama, dass du mir ermöglicht hast, diesen kulturellen Vergleich zu ziehen. Und danke, dass du mir deine Kochbibel mit all ihren Gebrauchsspuren weitergegeben hast. Ich werde sie in Ehren halten.»

Leandra Graf,
Redaktorin

«Als Kind war mir das ‹Fülscher› kein Begriff. Allerdings auch kein anderes Kochbuch. Dafür war in der Küche unserer Genossenschaftswohnung kein Platz. Wir haben trotzdem sehr gut gegessen. Gekocht hat mein Vater, was in den 1960er-Jahren eher unüblich war. Er war ein Naturtalent, der die Gerichte seiner Mutter aus dem Kopf nachkochen konnte und auch jene, die damals in Mode waren. Besonders gerne mochten wir vier Kinder seinen Curry-Reis. Er brachte ihn mit Kalbsgeschnetzeltem an einer unübertrefflichen Sauce und Früchten aus der Dose auf den Tisch. Am liebsten hatten wir die gelben Pfirsichhälften. Das Ganze war getoppt mit geschlagenem Rahm. Dass dieses Gericht als Riz Colonial bekannt war, wussten wir nicht. Unter dieser Bezeichnung ist es als Nummer 739 im ‹Fülscher› zu finden. Eines der ersten Kochbücher, die ich mir als Erwachsene besorgte (inzwischen sind es viel zu viele, die in meiner Küche Platz beanspruchen). Am meisten benutzte ich wohl das Zopfrezept (1644 und 1645) mit der Illustration, die zeigt, wie man den Teig richtig zöpfelt.»

Fotos: Bernhard Moosbrugger/Fotostiftung Schweiz/ 2013 Pro Litteris, Zürich