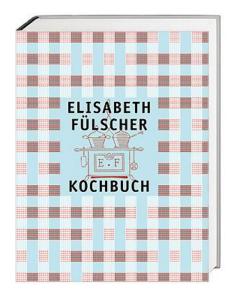
Quelle: schweizerbauer.ch - Regula Sieber, sda

4.10.2013 10:02

Ernährung

Standardwerk der Schweizer Küche neu aufgelegt





1 / 1

Im Buch sind aus heutiger Sicht auch abenteuerlich anmutende Rezepte wie etwa Hirnpudding zu finden. (Bildquelle: elisabeth-fuelscher.ch)

Das Fülscher-Kochbuch, ein Klassiker der Schweizer Küche, ist neu aufgelegt worden. Die Herausgeber haben die Original-Ausgabe aus dem Jahr 1966 mit Essays von Autoren zum «Fülscher» ergänzt. So sei das Kochbuch zugleich ein Lesebuch zu Kultur, Geschichte und Ernährung in der Schweiz.

Die erste Ausgabe von 1923 stammte noch von Anna Widmer, die in Zürich eine Kochschule führte. Elisabeth Fülscher, 1895 in Winterthur geboren, betreute Kochschule und -buch nach dem Tod ihrer Mentorin weiter. Dabei entstanden in der Zeit bis 1966 acht Ausgaben.

Seither wurden die Rezepte nicht mehr verändert. Sie seien deshalb auch ein eindrückliches Zeitdokument, heisst es in einer Mitteilung zum soeben erschienenen Buch. Das Standardwerk - auch als «Bibel helvetischer Hobbyküche» bezeichnet - war nach dem Tod von Fülscher im Jahr 1970 weiter erhältlich.

Seit 2005 war es aber vergriffen. Nun haben Susanne Vögeli und Max Rigendinger, Leiter einer Kochschule in Aarau, das Buch aus dem Jahre 1966 eins zu eins herausgegeben.

Üppige Platten und reich verzierte Torten

Wie im Original-Fülscher-Kochbuch gibt es zu fast jedem der rund 1700 Rezepten eine Illustration von Johanna Fülscher, der Schwester der Autorin. In späteren Ausgaben waren sie teilweise weggelassen worden. Weiter sind die zeittypischen Fotos von Hans Finsler und Bernhard Moosbrugger mit üppigen Platten und reich verzierten Torten zu finden.

Die kleine Ernährungslehre wurde ebenfalls wieder aufgenommen, wie auch Fülschers Tipps zu elektrischen Küchenmaschinen und die Zusammenstellung von Speisezetteln. Neben einfachen vegetarischen Abendessen sind etwa Vorschläge für Wochen-Speisezettel und grössere Dinners zu finden.

Viele Rezepte hätten die Jahre seit 1966 bestens überdauert, heisst es von den Herausgebern weiter. Ein Beispiel ist das Zopfrezept von Fülscher - gemäss Susanne Vögeli «wirklich das Beste - die Verhältnisse der Zutaten stimmen perfekt».

Hirn als Krankenspeise

Mehr zu Ernährung:

Gen von Kokosöl könnte schlank machen

Milch statt Soja - Migros ruft Produkte zurück

Der grüne «Vegi-Tag» greift um sich Die Wurst für den Flexitarier

Agrarminister stattet Luzerner Bauernfamilie Besuch ab

» mehr

Mehr in Allerlei:

«Schweizer Bauer» bleibt die Nr. 1 der Schweizer Agrarpresse

Hirnstimulation beeinflusst Fairness von Menschen

Spanien: Stierkampf wird «immaterielles Kulturgut»

Gen von Kokosöl könnte schlank

Gelungenes Saisonende, verdiente Winterruhe, turbulentes Jahr

» mehr

Im Buch sind aus heutiger Sicht aber auch abenteuerlich anmutende Rezepte wie etwa Hirnpudding zu finden. «Hirn eignet sich gut als Krankenspeise, besonders auch in Form von Hirn-Auflauf oder -Pudding», hatte Fülscher dazu angemerkt.

Ein gutes Drittel der Rezepte entspreche nicht mehr unseren Koch- und Essgewohnheiten, schätzen die Herausgeber. Sie seien aber sehr gute Inspirationsquellen und Rezeptgrundlagen. Das Buch vermittelt auch Basiswissen zu Verarbeitungsmöglichkeiten wie etwa Konfitüre kochen, Früchte dörren und dergleichen.

Kochwerkstatt im Internet

Um das Rezeptgut von Elisabeth Fülscher weiter zu pflegen und lebendig zu erhalten, richteten die Herausgeber als Ergänzung zum Buch die Website www.elisabeth-fuelscher.ch ein. Unter «Fülscher neu rezeptiert» sind an heutige Essgewohnheiten angepasste Rezepte zu finden. Für den Quark-Blätterteig etwa wird praktisch nur noch halb soviel Butter verwendet.

Überarbeitet werden sollen diejenigen Rezepte, «die kulinarisches Potenzial» haben. Bei der Kochwerkstatt können alle mitmachen, Fachleute überprüfen die Einsendungen vor dem Publizieren im Internet.

Im Buch haben sich zudem zeitgenössische Autoren und Autorinnen mit dem «Fülscher» auseinandergesetzt. In Essays werden Themen wie etwa «Fleisch im Fülscher», «Ein Kochbuch als Klassiker, Kult und Kulturerbe» sowie «Ikonen der Küche: Elisabeth Fülscher, Betty Bossi, Marianne Kaltenbach, Jamie Oliver» abgehandelt.

Keine Kommentare » Neuen Kommentar schreiben