

Kochgeschichte von Elisabeth Zürcher

Öppe sövu...

Mit einem Lieblingsrezept kann ich nicht dienen, weil ich meistens "Handglänk mal Pi" koche, wie ich es schon als Kind gelernt habe. Bei uns gab es durchaus Kochbücher und aufgeschriebene oder aus Zeitungen ausgeschnittene Rezepte, die ab und zu zum Einsatz kamen. Gekocht wurde aber, was Hof und Garten hergaben, selbstverständlich auch ab und zu Reis, Hörnli oder – sehr selten – andere Teigwaren. In der Küche hatte ich meine Aufgaben – nicht nur Abtrocknen (und dazu Singen...) – lange vor dem Hauswirtschaftsunterricht in der Schule.

Wenn ich fragte, wieviel Salz ich in etwas geben müsse, antwortete Mutter oft: "Öppe sövu wi i d'Rööschi", eine Angabe, die für mich absolut klar war! Rösti gab es halt – wie bei den Bauern in jener Zeit (späte 1940er- und 50er Jahre) üblich – während der Woche zum Zmorge und zum Znacht. Rösti zum Zmorge wurde uns Kindern nicht aufgezwungen, normalerweise gab es für uns jeden Morgen eine "Ankeschnitte". In den Ferien, wenn wir vor dem Frühstück beim Grasen helfen oder die Milch zur Käserei bringen mussten, machten wir aber ganz gerne beim Rösti-Essen mit.

Waren keine "Gschwellti" da, konnte es am Abend auch mal rohe Rösti, "Härdöpfubitzli" (mit einem Schuss Essig) oder Kartoffelsuppe sein. Anders war der Sonntag, da gab es zum Zmorge für alle "Ankeschnitte", manchmal sogar mit Züpfe – immer selbstgemacht, wie auch das Brot – und zum Znacht etwas Anderes, oft Griessköppli mit Sirup, meistens aus Holunderbeeren. Ganz besonders genoss ich es, wenn es – viel seltener – selbst eingekochter Himbeersirup war. Der war zwar nicht so dunkel wie der "gekaufte", den ich erst später kennen lernte, schmeckte aber viel besser, halt eben wie Himbeeren aus dem Garten. Nicht ganz seltene "Sunntigsznacht" waren auch Apfel- oder Eierrösti ("Voguheu").

Heute besitze ich eine stattliche Anzahl Kochbücher und Rezepte, konsultiere sie aber nur selten, etwa wenn ich Gäste erwarte und mich inspirieren lassen oder wissen will, wovon ich welche Mengen benötige und mit welchen Gar- oder Backzeiten ich zu rechnen habe. In der Regel lasse ich meine Fantasie walten und stelle meine Menus nach Lust und Laune zusammen: Viel Gemüse, Salat, etwas Fleisch, irgendwelche Beilagen (Kartoffeln, Reis, Polenta, Teigwaren). Ganz besonders achte ich auf saisongerechte Küche, d.h. vor April gibt es keinen Spargel, im Sommer weder Trauben noch Rosenkohl, im Winter keine Erdbeeren usw. Was normalerweise wann geerntet wird, habe ich noch nicht vergessen. Na ja, manchmal lasse auch ich mich von Treibhaus- oder Tiefkühlprodukten oder etwas "Exotischem" verführen...

Übrigens: Ein Kollege hat immer wieder gesagt: "Nichts kann schlecht werden, wenn man nur gute Sachen reintut." In diesem Sinn: Improvisieren mit "öppe sövu" macht Spass, auch wenn die Zusammensetzung eines Menus manchmal etwas unkonventionell herauskommt.