

Dr. Peter Suter Arboldswil



Baselbieter Rezepte

**Herausgegeben vom
Verkehrs- und Verschönerungsverein
Liestal**

Alte Baselbieter Menüs
von Dr. Peter Suter

In der Reisebeschreibung "Spätsommertage am Thuner See" 1) (letztes Jahrzehnt des 19. Jahrh.) macht Josef Viktor Widmann ausführliche Verbesserungsvorschläge für die Gestaltung der Menüs in Gasthäusern. Der einstige Liestaler Pfarrersohn schreibt: "Ich berühre da einen wunden Punkt und möglicherweise schreit ein Wirt oder eine Wirtin: "Aui!" Aber da ich von diesen Dingen als Freund des Berner Oberlandes spreche und das Bestreben habe, zur Besserung der Verhältnisse beizutragen, darf ich mir über diese Angelegenheit, die das Publikum wie die Wirte in gleicher Weise interessiert, wohl ein offenes und eingehendes Wort gestatten. Man darf nicht Dorfbegriffe in der Küche zum Prinzip erheben, wenn man städtische Gäste haben will. Bessert es sich aber in dieser Beziehung und zwar, ohne dass man den Wirten unsinnige Ausgaben etwa für köstliches Geflügel, teure Fische u. dgl. zumuten möchte, sondern nur gute Köche und Köchinnen, mit Geschmack- und Geruchssinn begabt, anständig und erfinderisch, so wird sich auch die Zahl der ihre Ferien am Thunersee zubringenden schweizerischen Familien vermehren."

Die seither vergangenen 80 Jahre haben in der ganzen Schweiz Veränderungen in der Ernährung gebracht. Dergestalt, dass regiontypische Menüs sogar vergessen wurden. Was J. V. Widmann wünschenswert war, wurde durch den "König Gast" und einiger Aerzte auf breiter Ebene realisiert und drang von den Hotels und Gaststätten, über Kochbücher und Hauswirtschaftsschulen in alle Familien.

Die nachfolgende Auswahl alter Baselbieter Gerichte geschieht nicht wahllos. Es sind Rezepte, welche auch die junge Generation in der heutigen Küche versuchen sollte. Wir möchten damit Hausfrauen ansprechen, die gerne in der Küche tätig sind und mit Liebe unbekannte Speisen ausprobieren. Aber auch Männer der immer grösser werdenden Gilde der Hobbyköche werden vielleicht einzelne Grundrezepte übernehmen und mit viel Fantasie zu ausgeklügelten Leibgerichten ausbauen.

Mit den uns heute aus Garten und Lebensmittelgeschäften zur Verfügung stehenden Gewürzen haben wir mehr Variationsmöglichkeiten als unsere Grossmütter. Die Verbindungen von sauer und süss, von süss mit geräuchtem Schweinefleisch können vorteilhaft mit einzelnen Saucen geschickt kombiniert werden.

Gedörrte, gekochte Birnenschnitze zum Beispiel weisen eine Geschmacksvielfalt auf, die jeder Importfrucht ebenbürtig ist.

Noch eine Bemerkung zu Mengen- und Gewichtsangaben:

Pro Person eine grosse oder zwei kleine Kartoffeln, Brotschnäfel und Dörrobst je eine Hand voll, dürrer Speck zirka 150 g, grüner Speck und übriges Fleisch 150 bis 200 g.

Alles weitere gehört zu der schöpferischen Arbeit in der Küche und wird somit dem Geldsächel, dem Geschmack und dem Geschick der kochenden Person überlassen.

Fleischlose Speisen

Suuri Händöpfel

In heiss gemachter Butter Mehl braun rösten, eine geschnittene Zwiebel und Knoblauch kurze Zeit mitrösten. Mit Wasser (Rotwein) ablöschen und salzen. In kleine Scheiben geschnittene Kartoffeln begeben. Ungefähr eine halbe Stunde zur gewünschten Dicke aufkochen und kurz vor dem Anrichten mit Essig säuern (1 - 2 Löffel). Wurde mit aufgewärmten Choleraben gegessen.

Oepfelbappe und broteni oder prägleti Händöpfel

Geschälte, geschnittene saure Aepfel mit wenig Wasser und Zucker weich kochen. Mit Mehl und Milch (oder Weisswein und Rahm) zu Brei verrühren und auf schwachem Feuer zirka 20 Minuten kochen. Nach dem Anrichten mit geröstetem Brotbrösmeli überstreuen. Dazu prägleti Härdoepfel (Berner Ausdruck: Rösti) oder broteni Händöpfel servieren.

Broteni Händöpfel: ungefähr gleich grosse Kartoffeln waschen und im Backofen braten. Sie werden mit der Schale gegessen.

Bire- oder Oepfelschnitz mit Händöpfel

Schnitze von gedörrtem (am Abend vorher in Wasser einweichen) oder frischen Birnen oder Aepfel mit Wasser in heisse Butter geben. Mit wenig Zucker weich kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten in Würfel geschnittene Kartoffeln darauflegen und leicht salzen. Gar kochen und vor dem Anrichten sorgfältig vermischen. Kartoffelstücke sollten allen Saft aufsaugen. Bei ungeeigneten Kartoffelsorten (welche zerfallen) können diese auch separat gekocht werden.

Oepfelchrauschi

Saure und süsse Aepfel schälen und zerschneiden. Mit Wasser und wenig Zucker kochen. In der Prägelpfanne in der Zwischenzeit kleine Brotscheiben (Schnäfel) im Fett gelb rösten und anschliessend den Aepfeln beigegeben und vermischen. Sultaninen und Zimt beigegeben.

Vogelheu

Brotschnäfel anrösten. Pro Person ein Ei und eine halbe Eierschale Wasser (oder Milch) daruntermischen. Salzen oder mit Zucker süssen. Dazu Apfelschnitze, Birnenschnitze, Zwetschgendampf, Apfelmus, frische Kirschen oder Käse servieren.

Schnäggechnöpfli und Schnitz

Selbst gemachte Schnäggechnöpfli (mit Löffel, Messer oder Sieb.) Süsse oder saure Apfelschnitzchen werden in einer zweiten Pfanne weich gekocht und dann wie folgt angerichtet: Eine Lage Chnöpfli eine Lage Schnitze, Chnöpfli, Schnitze usw. Zuerst noch etwas heisse Butter.

Chirsipfäffer

Dürre Kirschen (frische oder tiefgefrorene Kirschen) in wenig Wasser weich kochen und zuckern. Mehl (Maizena) und Milch (Wasser) zu dünnem Teiglein gerührt langsam beimischen. Zimtstengel beigegeben, wenn nötig nachzuckern. Kurz vor dem Anrichten im Anken (Butter) geröstete Brotwürfeli daruntermischen. Die Mischung halb Kirschen halb Zwetschgen kann empfohlen werden.

Speisen mit Fleisch

Schnitz mit Späck und Händöpfel

Gedörrte (frische) Birnen oder Aepfelschnitze am Vorabend einweichen. Schnitze mit Speckwürfeln im Einweichwasser weich kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten leicht gesalzene Kartoffelstücke mitkochen. Vor dem Anrichten gut vermischen.

Oepfelbrote

Drei Sorten Aepfel rüsten (Chüngelbrünnler, Lederöpfel, Gisiöpfel), nur Fliege wegschneiden, Stiele lassen. Eine Stunde mit Speckstück oder Rippli kochen. Kartoffelstückli gesalzen begeben und eine weitere halbe Stunde kochen.

Hans und Joggi

Kohl (Schlämpelchöhl), viele feinblättrig geschnittene Zwiebeln mit Späckmückli dünsten (oder Rippi). Leicht mit Mehl bestäuben. Mit Fleischbrühe ablöschen und mit Räckholderbeeri (Wacholerbeeren) und Chümmi würzen. Weich kochen, eine halbe Stunde vor dem Anrichten Kartoffelstück beimischen, nachsalzen.

Zibelegschmäus

Zwiebeln in Fett dünsten und Brotschnäfel begeben. Mit wenig Fleischbrühe löschen. Dazu Schweinsbratwürste und Lederapfelschnitze servieren.

Suurässe

Erste Pfanne: Innereien von Kaninchen oder Gitzi, auch Köpfe (s Abgändig), je nach Anlass auch gute Fleischstücke in Wasser kochen. Zweite Pfanne: Mehl braun rösten und mit Wein löschen. Langsam Wasser und Fleisch von der ersten Pfanne begeben. Würzen mit Lorbeer und Muskatnuss. Nachsalzen und weich kochen.

Säuprägel

Gutdurchzogenes Schweinefleisch in Möckli schneiden. In der Bratpfanne braun braten. Viele feingeschnittene Zwiebeln beimischen. Mit Fleischbrühe und Wein löschen. Salzen und würzen (Lorbeer, Pfeffer und Nelken). Weich kochen und vor dem Anrichten gebähte Brotschnäfel beifügen. Mit Lederapfelschnitzen servieren.

Suppen

Chröschpelisuppe (gröschteteti Suppe)

Butter in die Bratpfanne und feine, kleine Brotschnäfel braun braten. Mit Weisswein (Wasser) löschen. Salz und Chümmi begeben. Eine halbe Stunde köcherlen lassen. Ueber zerschlagenes Ei anrichten und Schnittlauch darüber streuen. (Gilt als gute Krankensuppe)

Ruunsuppe

Brot ind Suppenschüssel schneiden (Schnäfel) und einen Esslöffel Rahm beifügen. Gewürzte Fleischbrühe aufgiessen (kochen) und Schnittlauch darüber streuen.

Schnäggechnöpfli-suppe

Chnöfliwasser mit Markknochen kochen (Bouillon). In Suppenschüssel geschnäfeltes Brot einlegen. Ueber zerschlagenes Ei anrichten und viel Schnittlauch begeben.

Die meisten Speisen ohne Brotbeigabe wurden in doppelten Portionen gekocht und dann am nächsten Tage aufgewärmt. Als Grund wird Zeitersparnis angegeben.

Wie die Witwe Bolte in " Max und Moritz " von Wilhelm Busch finden viele Leute, manche Gerichte gewinnen beim zweiten Kochen an Gehalt.

" Eben geht mit einem Teller Witwe Bolte in den Keller, dass sie von dem Sauerkohle eine Portion sich hole, wofür sie besonders schwärmt, wenn er wieder aufgewärmt.- "

Literatur:

- 1) Widmann J.V., Spaziergänge in den Alpen. J.Huber's Verlag Frauenfeld. 4. Auflage 1898, S. 350 f.
- 2) Suter Peter, Alte Baselbieter Menüs, BHBL Nr. 3, September 1975, S. 590 f.