

Rezeptsammlung von zehn Schweizer Köchinnen

REISE DURCH DIE KOCHWELT

Zurück zu den eigenen Wurzeln. Sich auf Traditionen und Bräuche besinnen. Dazu gehört unweigerlich auch die Kochkultur. Wie oft hat man schon ein Rezept nach Grossmutter Art nachgekocht? Oder wurden Rezepte von Generation zu Generation weitergegeben? Das kennt vermutlich jeder Mann und jede Frau.

Das eben erschienene Buch "Köchinnen und ihre Rezepte" von Sabine Bolliger ermöglicht eine Zeitreise zum Ursprung der Schweizer Küche und stellt diverse Rezepte von zehn Schweizer Köchinnen des vorletzten Jahrhunderts vor. Im 280-seitigen Buch mit Farb- und Schwarz-Weiss-Fotografien von anno dazumal werden Rezepte von Lisette Ryth-Dick, Susanna Müller, Marie Uhlmann, Luise Büchi, Rosina Gschwind, Alice von Brasch-Bircher, Berta Brupbacher-Bircher, Anna Jungck-Reinhardt, Schwester M. Baptista Volk und Frieda Nietlisbach beschrieben. Sie lebten im 19. Jahrhundert und haben die Schweizer Küche geprägt, waren Hausfrauen, Lehrerinnen, Unternehmerinnen, Erfinderinnen und kämpften für die Ausbildung junger Mädchen und die Rechte der Frauen.

Doch nun zu den gastronomischen Genüssen, die man nachkochen kann: Verschiedene Suppen wie die Baumwoll- oder Bündner-Suppe, die Luftsuppe oder die Ochsenchwanzsuppe, Hauptspeisen wie "Erdäpfel-Röste", "Forellen en sauce", französische Omeletts oder die Berner Platte und Nachspeisen wie

Cabinetspudding, Chokoladenköppli oder der Kastanienkranz mit Schlagrahm werden beschrieben. Weiter vervollständigen Erklärungen zu einzelnen Zutaten, praktische Tipps und Kochhinweise das interessante Rezeptbuch.

Sabine Bolliger studierte Alte Geschichte und Archäologie und interessiert sich für Frauengeschichten und Genussthemen.

Köchinnen und ihre Rezepte, Sabine Bolliger, 280 Seiten, Weber Verlag, CHF 59.-, ISBN 978-3-906033-92-1.

