

ÖÖ
VOLKS
LIED
WERK

Iss mit mir,
trink mit mir ...

Hüt isch wieder Fasnacht, wo-n-is dMueter Chüechli bacht

25

Brauch und Essen in der Schweiz

Von Brigitte Bachmann-Geiser (Bern)

Wenn die Basler Fasnächtler nach dem *Morgenstrai* übernünftig und durchfrozen zur gerösteten Mehlsuppe sitzen, ist diese Speise goldrichtig und sicher schmackhafter als das belebende Fasnachtsgetränk der Schwyzer, Kaffee mit weißem Wein. Die Luzerner essen in der Fasnachtszeit gern *Chügelipastete*, ein mit Brätkugelnchen in Rahmsauce gefülltes Blätterteighaus. In der ganzen Schweiz sind von Mitte Januar an bis zum Aschermittwoch allerlei schwimmend gebackene Spezialitäten beliebt. Grossverteiler und Bäckereien verkaufen *Chnöiblätze* (ausgezogene Krapfen), *Tirggeli* (Schenkelchen) und *Schlüferli* (gebackene Schleifen). Besonders Bauernfamilien, die nicht in der Fasnacht teilnehmen, backen auf ein Wochenende im Februar *Chüechli*, wie es in einem alten Kindervers geschildert wird:

*Hüt isch wieder Fasnacht,
wo-n-is dMueter Chüechli bacht
und dr Vater umespringt
und de Chinder Chüechli bringt.*

In der Innerschweiz werden in der Fasnachtszeit halbmond- oder rautenförmige mit gedörrten Birnen oder *Ziger* (Topfen) gefüllte, fettgebackene *Krapfen* angeboten. Dieses Gebäck hat einen Brauch in Zug, dem *Chröpfli-meh-Singe*, den Namen gegeben. Am *Krapfensonntag* (erster Sonntag nach dem Aschermittwoch) stellen Verliebte und Verlobte eine rote Lampe vors Fenster. Damit werden die herumziehenden, oft kostümierten oder in Volkstrachten gekleideten Sängereute für ein Ständchen willkommen geheiß. Zum Dank erhalten sie *Chröpfli* (Krapfen), die das junge Paar in einem Körbchen an einem Band zu den Musikanten herunter schickt. Der reizende Brauch von Liebesfeuer zu Liebesfeuer wird von Schaulustigen begleitet, die sich an den charmannten Szenen in den erleuchteten Fenstern und an den Liebesliedern erfreuen.

Die Tessiner Tradition, an der Fasnacht im Freien in einem großen Kessel *Risotto* zu kochen, hat 1865 in Bellinzona begonnen. Dieses Gemeinschaftsmahl am *matrdedi grasso* (Fasnachtsdienstag) garantierte es früher allen Mitbürgern, vor der Fastenzeit noch einmal satt zu werden, während es heute der Gemeinschaft dient, die wohl-

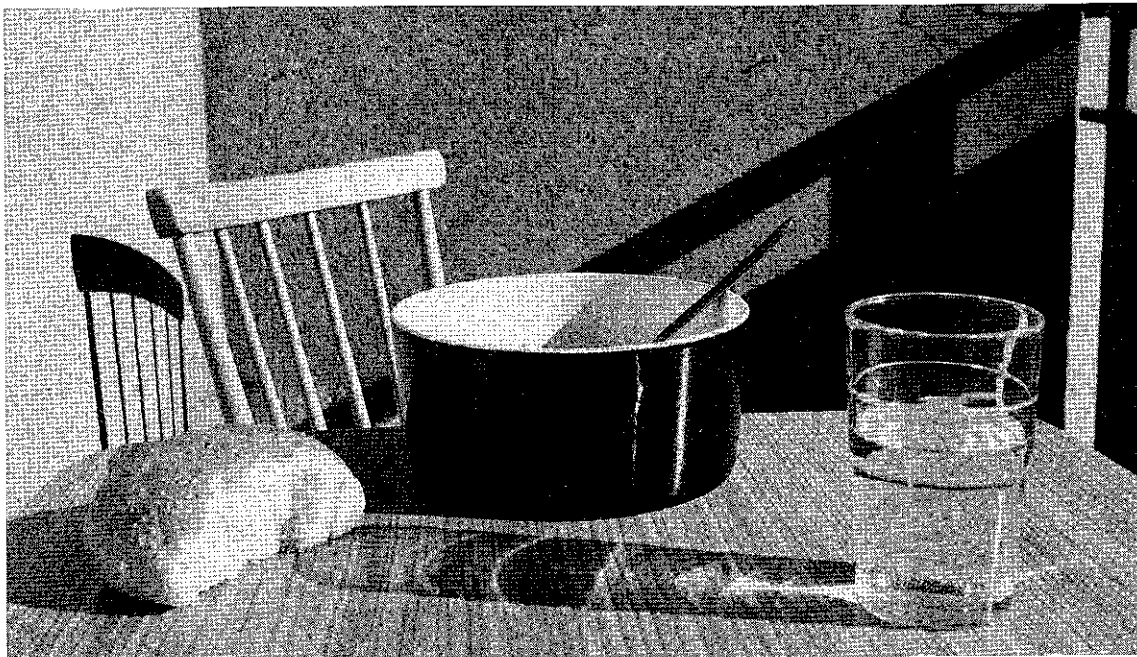


Foto:
Miklos Boros



Foto: Andreas Nader

schmeckende Speise *con funghi* (Pilzen) oder *lucanighe* (Schweinswürstchen) auf dem Dorfplatz mit den Ortsbewohnern und eigens angereisten Gästen zu teilen. Die Zutaten für die *risottata di carnevale* oder das entsprechende Geld betteln sich die Mitglieder der Fasnachtsgesellschaft auf dem *giro d'asino* (Eselstour) von Haus zu Haus zusammen, flaschenweise auch einheimischen Rotwein. *Merlot* und *Nostrano* werden in einem großen Fass zu einem Weinverschnitt, dem *mille-gusti* („Tausendgeschmäcker“) gemischt. Vom *Vogel Gryff* an, einem Januartag, an dem der *Wild Ma* auf einem Floß rheinabwärts schwimmt und zusammen mit den beiden anderen Maskenfiguren, dem *Leu* und dem *Vogel Gryff*, zur Trommel tanzt, bis zur Fasnacht genießen die

Basler ein mit Kümmel bestreutes Hefengebäck, die brezelförmige *Faschtewäihe*. Sie schmeckt zum Wein so gut, dass man diese Spezialität gerne als *Bhaltis* aus Basel mitbringt.

Als delikate Fastenspeise ist in der deutschsprachigen Schweiz der Osterfladen beliebt, ein Blechkuchen aus einem geriebenen Teig, der je nach Familientradition mit einem Reis- oder Weizengrießbrei und Eiern, Rosinen, gemahlenen Haselnüssen, Rahm oder Topfen belegt, gebacken und kalt als Nachspeise oder leichtes Abendessen verzehrt wird.

Am Gründonnerstag isst man nach einem alten, neu belebten Brauch in Familien und Kirchengemeindehäusern gerne eine aus sieben grünen Blattgemüsen und Kräutern zubereitete Suppe.

An Ostern dürfen Eier und Hasen, seltener Hühner und in der französischsprachigen Schweiz auch Glocken aus Schokolade und gesottene, bunt bemalte oder roh in Kräuter und Wiesenblumen eingebundene und in einem starken Sud aus Zwiebschalen gekochte Ostereier nicht fehlen. Dass die aromatischen Zwiebschaleneier mindestens ins 19. Jahrhundert zurückreichen, beweist der Osterbrauch der ursprünglich aus dem Emmental stammenden, um 1850 in die Vereinigten Staaten emigrierten Amischen. Die strenggläubigen Täufer sieden die Eier allerdings ohne Dekor in Wasser und Zwiebschalen.

Der Ostersonntag war früher ein Tanzsonntag. Geblieben ist der Brauch, *Chäsepastetli*, heiße, mit Reibkäse und Eieguss gefüllte Pastetchen, zusammen mit frischem Osterbier zu genießen.

In Chertigny und anderen Dörfern der Genfer Campagne führen blumenbekränzte, singende Kinder am ersten Maisonntag die *bête de mai*, einen Laubbaum, von Haus zu Haus und erhalten für ihre Frühlingslieder Münzen und rohe Eier geschenkt. Aus den Eiern bereiten die Mütter die traditionellen *oeufs à la neige*, eine den *Salzburger Nockerln* ähnliche Nachspeise, die sich die kleinen Maisänger nach dem Mittagessen gerne gefallen lassen. Das Geld aber kommt in die Schulreiskasse.

Wenn die St. Galler Metzger kurz vor den Sommerferien Kinderfestbratwürste anbieten, fragt man sich vergeblich, was denn außer dem Gewicht (230 g) den Unterschied zu den üblichen Kalbsbratwürsten ausmache. Es sind ganz einfach die feinsten Schweizer Bratwürste, die man gerne aus St. Gallen heimbringt oder am Kinderfest zusammen mit Senf, einem Püürli, einem knusprigen gebackenen Brötchen aus halbweißem Mehl, und einem Glas süßem oder saurem Apfelmost verzehrt.

Neuerdings beginnt der Nationalfeiertag der Schweizer am 1. August häufig mit einem gemeinsamen Frühstück auf öffentlichen Plätzen, unter Nachbarn oder seit der 700-Jahrfeier, 1991, auch bei Landwirten. Bei einem Bauernbrunch werden ländliche Spezialitäten wie z.B. *Rösti* (geschälte und grob geriebene, mit oder ohne Speckwürfel in Butter gebratene Schalenkartoffel), gekochter Schinken mit Spiegeleiern, Hefezopf mit Butter und Honig und Milchkaffee gegen einen bescheidenen Pauschalpreis aufgetischt, wobei diese Innovation vor allem dem besseren Verständnis zwischen Städtern, Dorfbewohnern und Bauernleuten dienen soll.

Seit 1959 ist zudem der mit einem Schweizerfährchen besteckte Ernst-August-Weggen, ein großes Milchbrötchen, Brauch, der ebenso wie 1953 der Königsuchen, ein süßes Hefengebäck mit Rosinen und einem eingebackenen kleinen König, vom Schweizer Bäckermeisterverband lanciert worden ist.

Der eidgenössische Dank-, Buß- und Betttag am 3. Sonntag im September hat seinen ursprünglichen Sinn weitgehend verloren. Geblieben aber ist die traditionelle Speise, die man an jenem kirchlichen Feiertag früher als bescheidene Hauptmahlzeit verzehrte, und die heute zum Kaffee serviert wird, der Zwetschgenuken, der aus einem geriebenen Teig, halbierten Zwetschgen und einem süßen Eieguss noch in vielen Familien gebacken wird.

Im Oktober werden in Alpengebieten allerlei Tal-feste zusammen mit den heimgekehrten Älplern gefeiert. An der *Bénichon* essen die Freiburger im Flachland am zweiten Sonntag im September, im Alpgebiet am zweiten Sonntag im Oktober ein mit Sellerieknollen, Lauch und Rosinen zubereitetes und mit Birnenkompott serviertes Lammragout zu Kartoffelbrei.

Den Übergang zwischen Spätherbst und Winterzeit erhellen allerlei Lichterumzüge. In Dörfern und Stadtquartieren ziehen die Kinder mit Räbenlichtern, aus weißen Rüben ausgehöhlten, mit Schnitzwerk verzierten Laternen herum. In Richterswil am Zürichsee zieht am 2. Samstag im November ein Lichterfest aus 25 Tonnen Rüben viele Zuschauer an. Aus dem essbaren Abfall wird in den Familien ein Räbemuess (Rübenmus) mit Rahm und Kümmel zubereitet, das zu einem Braten sehr gut schmeckt, das aber die Kinder in der Regel verpöhen.

Am 4. Montag im November versucht man in der Bundesstadt oft schon zum Frühstück einen Zwiebelkuchen. Diese Quiche aus gehackten und gedämpften Zwiebeln mit einem Eieguss schmeckt zu einem spritzigen Glas Waadtländerwein so gut, dass sich die Bernerinnen und Berner regelmäßig vornehmen, diese Spezialität auch außerhalb des Zwiebelmarktes zu backen.

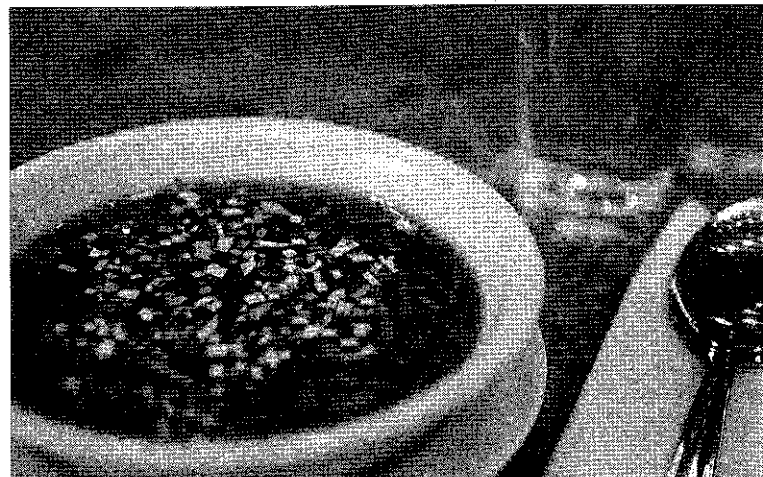


Foto:
Miklos Boros

Foto:
Andreas Nader



Und die Männer finden auch, die Frauen könnten während des ganzen Jahres *Weihnachtsgüetzi*, *Badener Chräbeli*, *Züri Triggel*, *Basler Brunzli* und *Berner Haselnussleckerli*, backen. Aber auch die *Grittibänze*, Puppen aus Zopfteig, schmecken eben nur am Nikolaustag so richtig.

An der *Escalde*, dem Brauch zur Erinnerung an die Stadtbefreiung von 1602, essen die Genfer einen *gratin aux cardons* aus klein geschnittenen, blanchierten und mit Essigrahm und geriebenem Greyerzer überbackenen Karden. Zum Dessert darf die *Marmite* aus Schokolade nicht fehlen, denn mit einem dreibeinigen Kochtopf hat die beherzte Frau des Nachtwächters in der escaladenacht den ersten der Stadtbelagerer erschlagen.

Wie es jahrelang üblich, an Weihnachten einen Schinken zu sieden, ein großes Geflügel zu braten oder wie die Basler ein Rinderfilet mit einer Kräutertafel zu einem Lummel zu füllen, setzen sich die Schweizer seit einigen Jahren am Heiligen Abend um eine *Fonduue Chinoise* herum. Dabei kocht sich jeder Gast selber dünn geschnittenes, an einer langen Gabel aufgespießtes Lendenfleisch vom Rind und Kalb, seltener tranchierte Pouletbrust, in einer Fleischbrühe, die mitten auf dem Tisch in einem Pfännchen auf einem Rechaud simmert, und taucht die gegarten Fleischstückchen danach in eine der verschiedenen kalten Saucen. Der geringe Aufwand dieser schmackhaften Speise, ihre Bekömmlichkeit und das gemütliche gemeinsame Kochen sind zum Weihnachtessen des heutigen Schweizlers geworden.

Literatur:

Gilbert Valterio: *Kochkunst und Tradition in der Schweiz*, Nestlé Vevey o.J.

Heidi und Gerold Albonico: *Schweizer Tafelfreuden*, Bd. 3, Zürich 1976.

Marianne Kaltenbach: *Ähti Schwizer Chuchi*, Bern 1977.

Die Autorin

hat in Bern, Tübingen und Basel Musikwissenschaft, Kunstgeschichte und Neue Deutsche Literatur studiert und 1969 in Bern promoviert. In ausgedehnten Feldforschungen durch die ganze Schweiz hat sie ein Inventar der schweizerischen Volksmusikinstrumente angelegt.

Von Brigitte Bachmann-Geiser erschienen bisher zehn Einzelpublikationen, über hundert Aufsätze und etliche Tonträger. Sie wurde unter anderem mit dem Walter-Deutsch-Preis ausgezeichnet und lehrt am Volkskundlichen Institut der Universität Freiburg i. Br. sowie als Honorarprofessorin.

Geröstete Mehlsuppe

Für 10 Personen

Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden

80 g Butter

500 g Zwiebel, fein geschnitten

200 g Mehl, hellbraun geröstet

150 g Greyerzerkäse gerieben

2 dl Rotwein

3 l Rindfleischbrühe

Salz, Pfeffer und Muskat

Die Zwiebel in der Butter anziehen lassen. Geröstetes Mehl dazu mischen, erkalten lassen. Mit Wein und Fleischbrühe anrühren und 1 Stunde sanft kochen lassen. Würzen. Geriebenen Käse separat zur heißen Suppe reichen.