

Aktion

Profitieren Sie von der Margo Post Aktion.
Sie bestellen 4 Einheiten eines Produktes und bezahlen nur 3!

Die Aktion gilt für die aufgeführten Produkte. Bestellen Sie rechtzeitig bei Ihrem Verkaufsberater oder bei unserem Telefonverkauf (041 768 22 77). Das Angebot ist gültig bis zum 31.12.2010.



Butter-Flex
Backvormischung zur rationellen Herstellung von feinen Buttergebäcken.

12 kg
Pistor Art Nr. 4862

Seite 7 & 15



Flex
Backvormischung zur rationellen Herstellung von gesalzenen Gebäcken.

14 kg
Pistor Art Nr. 4863

Seite 13



Margo Fest
Frittierfett mit extra langer Lebensdauer.

20 kg
Pistor Art Nr. 4768

Seite 7 & 15



Bamanda Instant
Instant Füll- und Backmasse mit 23% Mandeln.

10 kg
Pistor Art Nr. 4928

Seite 13



Brunella Instant
Instant Füll- und Backmasse mit 23% Haselnussanteil.

10 kg
Pistor Art Nr. 4929

Seite 11 & 17



Florana
Pflanzliche Blätterteigmargarine mit plastischer Beschaffenheit.

10 kg
Pistor Art Nr. 12745

Seite 17

4
für
3

Machen Sie auf Ihr Angebot aufmerksam

Erfolgreicher Verkauf beginnt mit einer guten Kommunikation. Durch Werbematerial wie Handzettel, Plakate oder Inserate in Ihrem Lokalblatt machen Sie den Kunden auf Spezialitäten mit Mehrwert aufmerksam. Alles, was Sie zur Erstellung von Werbematerial brauchen und vieles mehr zur 167. Ausgabe der Margo Post finden Sie auf unserer CD:



- Bilder
- Rezepte
- Kalkulationen
- Deklarationen

Bestellen Sie jetzt die kostenlose Margo Post CD. Wenden Sie sich einfach an Ihren Margo Verkaufsberater oder an den Margo Telefonverkauf (041 768 22 77).

Trends und Informationen für das Bäcker- und Konditoreigewerbe

Regionale Spezialitäten

- Entstehung der Backkunst
- Traditionelle Rezepte
- Kühlung Gestern – Heute



Produkteübersicht

Mehr über diese Produkte erfahren Sie auf folgenden Seiten



Butter-Flex
Backvormischung zur rationellen Herstellung von feinen Buttergebäcken.

12 kg
Pistor Art Nr. 4862

Seite 7 & 15



Flex
Backvormischung zur rationellen Herstellung von gesalzenen Gebäcken.

14 kg
Pistor Art Nr. 4863

Seite 13



Margo Fest
Frittierfett mit extra langer Lebensdauer.

20 kg
Pistor Art Nr. 4768

Seite 7 & 15



Bamanda Instant
Instant Füll- und Backmasse mit 23% Mandeln.

10 kg
Pistor Art Nr. 4928

Seite 13



Brunella Instant
Instant Füll- und Backmasse mit 23% Haselnussanteil.

10 kg
Pistor Art Nr. 4929

Seite 11 & 17



Patissa fin
Schnitt- und standfeste Schlagcrème mit rahmigem Geschmack.

12 lt
Pistor Art Nr. 4784

Seite 13 & 17



PLT Grand'Or Bäckereifett
Ungehärtetes pflanzliches Bäckereifett.

10 kg
Pistor Art Nr. 3488

Seite 13



Florana
Pflanzliche Blätterteigmargarine mit plastischer Beschaffenheit.

10 kg
Pistor Art Nr. 12745

Seite 17



Cremona Extra 10%
Pflanzliche Patisseriemargarine mit 10% Butter.

10 kg
Pistor Art Nr. 12743

Seite 7 & 11

Editorial

Geschätzte Kundin, geschätzter Kunde

Es freut mich ausserordentlich, Ihnen unsere neueste Ausgabe der Margo-Post vorstellen zu können. Entdecken Sie auf den folgenden Seiten interessante und spannende Geschichten rund um regionale Gebäckspezialitäten aus der Schweiz. Dazu finden Sie auch aussergewöhnliche Rezepte aus vergangenen Zeiten, die mit traditionellen Anlässen aus den verschiedensten Regionen unserer Heimat verbunden sind.

Brot und Gebäck stellten die Menschen bereits vor einigen tausend Jahren her. Schon die Ägypter kannten die Kunst, aus Getreide Mehl zu mahlen, um daraus Brot und Feingebäck auf heissen Steinen oder in heisser Asche zu backen. Von den Priestern wurden Gebildegebäcke zu kultischen Zwecken und als Opfergaben verwendet. Oder die Gebäcke dienten als Grabbeigaben, die man den Toten für ihre lange Reise ins Jenseits mit ins Grab legte.

Auch in der Schweiz hat das Bäckerhandwerk Tradition. Es ist urkundlich überwiesen, dass die Bäckerei des Klosters St. Gallen um das Jahr 1000 schon verschiedene Gebäcksorten herstellte: gesäuertes und ungesäuertes Brot, Eierweggen, geröstetes Brot und Oblaten (Hostien).

Viele noch heute hergestellte Produkte sind verbunden mit christlichen Bräuchen und Ritualen. An bestimmten

Tagen wie z.B. Allerheiligen und Allerseelen werden in verschiedenen Regionen spezielle Gebäcke angeboten. Auch die Kilbizeit ist bekannt für gebackene und frittierte Spezialitäten.

Einige Vorschläge für diese Rezepturen stellen wir Ihnen etwas näher vor und ergänzen diese mit kurzen Geschichten, die hinter den jeweiligen Produkten stehen.

Diese Margo-Post entstand in enger Zusammenarbeit mit dem Verein «Kulinarisches Erbe der Schweiz», welcher sich dem Erhalt traditioneller CH-Lebensmittel widmet. Nutzen Sie die Gelegenheit, diese in Vergessenheit geratenen Gebäcke wieder einmal auszuprobieren und so mit einer traditionellen Gebäcks-Woche Ihre Kundschaft mit diesen regionalen Spezialitäten zu überraschen.

Ich wünsche Ihnen nun viel Vergnügen beim Lesen. Steigen Sie mit uns ein, in die Welt der traditionellen und regionalen Gebäckspezialitäten der Schweiz.

Ihr Thomas Bürge



Thomas Bürge
Chef Bäcker-Konditor
Margo CSM-Schweiz AG



Inhalt

Entstehung der Backkunst	4
Region Nord	6
Region Süd	8
Region Ost	12
Region West	14
Region Zentralschweiz	16
Kühltechnologie Gestern – Heute	18

Impressum

Herausgeberin: Margo - CSM Schweiz AG
Gestaltung: www.concept-artwork.ch
Fotografie: S&K Werbefotografie AG
www.margo.ch

Entstehung der Backkunst

Regionalität

Die Schweiz beherbergt eine schier unermessliche Anzahl an besonderen Gebäcken, die charakteristisch mit einer Region verbunden sind. Besonderen Ausdruck findet dies in der Vielfalt unserer Brotsorten. Es gibt wohl kaum ein Land, in dem mehr Brotsorten hergestellt werden. 200 bis 300 verschiedene Brottypen werden hierzulande gebacken.

Gebäcke sind in der Schweiz traditionell stark regional verankert. Form und Geschmack sind bedingt durch regionale Vorlieben und Traditionen sowie durch topografische und klimatische Bedingungen, die den Anbau des Getreides diktieren (swissworld). Viele dieser Spezialitäten beruhen auf einer sehr langen Tradition und sind stark mit der Geschichte verbunden und greifen bis in die Entstehung der Backkunst.

Die ältesten Zeugnisse über das Backen stammen aus Ägypten, wo Brot und Feingebäck einen hohen Stellenwert hatten. Es gab fünfzig bis sechzig verschiedene Sorten, welche für kultische Zwecke und Grabbeigaben verwendet wurden.

Während die Ägypter die Backwaren noch auf heissen Steinen oder in heisser Asche backten, wurden diese in Babylon bereits um 5800 v. Chr. in einem Backofen hergestellt.

Auch im alten Griechenland galt das Gebäck als Gottesgabe. Das Backen hatten die Griechen von den Völkern jenseits des Mittelmeeres gelernt. Sie verfeinerten die bis dahin bekannten Gebäcke und stellten um 200 v. Chr. aus Weizenmehl, Honig, Milch, Butter, Mandeln und Feigen bereits über siebenzig Feingebäcksorten her.

Von Griechenland gelangte die Kunst des Backens nach Rom. Noch bis lange nach der Zeitenwende galten dort die Konditoren und Bäcker griechischer Abstammung als die besten. Bereits im ersten Jahrhundert nach Christus gab es in Rom über 300 Bäckereien, zum Teil Grossbetriebe, die täglich 30 Tonnen Getreide vermahlten und verarbeiteten. Konditoren und Zuckerbäcker waren gesuchte und gut bezahlte Leute.

Durch die Kriegszüge der Römer kamen dann auch die Europäer nördlich der Alpen erstmals mit Feingebäck in Kontakt. Als später überall in Europa Klöster zur Christianisierung der verschiedenen Völkerstämme entstanden, waren es die Mönche, welche die römische Backtradition aufnahmen und weiterführten. Viele Gebäcke wurden für bestimmte Feste gebacken. So wurden Zöpfe, Bretzel, Hörnchen und Kipferl speziell für Allerseelen produziert. Die Lebkuchen wurden erstmals von den Mönchen hergestellt. Mit der Zeit entstanden auch ausserhalb der Klöster viele Bäckereien. Industriell konnten die Dauerbackwaren allerdings erst nach der Erfindung der Dampfmaschine um 1765 hergestellt werden. (Biscoswiss.ch)

Brotsprüche



Das älteste Brot der Welt

Vor rund 30 Jahren wurden in Neuenburg bei der Zihl unscheinbare Scherben ausgegraben. 1998 analysierte der renommierte Brotforscher Max Währen die Fragmente und stiess dabei auf einen bedeutenden Fund. Er entdeckte das älteste Brot der Welt, es stammt aus der Zeit von 3719 bis 3699 vor Christus. Das Brot ist seit ca. 4700 Jahren verkohlt, jedoch erstaunlich gut erhalten.

Das älteste Brot der Welt hatte im Frischzustand einen Durchmesser von ca. 17 cm und wies eine Höhe von etwa 4.5 cm auf. Hergestellt wurde es aus Weizen, welcher etwas feiner gemahlen war als unser heutiges Ruchmehl.



Regionale Gepflogenheiten der Schweiz

So gross die Vielfalt an regionalen Spezialitäten ist, so verschieden sind auch die Schweizer Bräuche im Zusammenhang mit Gebäcken. Im Emmental bestand der Glaube, dass Brot und Wein zu einer leichteren Geburt verhelfen und dem Kind ein sicheres Leben bringen soll. Im Kanton Aargau warfen sich die Knechte und Mägde Brot zu und sagten: «I gib dr's uf d'Eh», womit Sie Ihrer Zuneigung Ausdruck verliehen.

Auch war es früher in der Schweiz üblich, eine magere Ernte mit anderen Zugaben zu strecken. Die Bäcker von damals vermengten dazu das Mehl mit Kastanien, Eicheln, Wurzeln und sogar mit Sägemehl!

Ganz anders war früher auch der Brotkonsum. Während im 16. Jahrhundert eine Klostermagd zwischen 700 g bis

950 g Brot pro Tag zu sich nahm, liegt der heutige durchschnittliche Brotkonsum bei 143 g.

Mit dem Wachstum der Städte und der steigenden Nachfrage übernahmen dann professionelle Bäcker die Brotproduktion. Sie gründeten Zünfte mit strengen Vorschriften für die Qualität der Brote und die Sicherheit der Backöfen. Trotzdem gab es immer wieder Bäcker oder Müller, welche die Vorschriften verletzten. Wurden diese erwischt, konnten sie zur Strafe in einem Korb über eine Jauchegrube gehängt werden. Befreien konnten sich die Missetäter nur, indem sie - vor den Augen vieler Schaulustiger - aus dem Korb in die Grube sprangen (schweizerinfo.ch).



Fastenwähe

(Faschtewäije)

Die Basler Fastenwähe ist ein bretzelähnliches Gebäck aus feinem Hefeteig, das mit Eigelb bestrichen und mit Kümmel bestreut wird.

Die früheste Erwähnung einer Fastenwähe findet man in den Ratsbüchern der Stadt Rheinfelden aus dem Jahr 1554, wo den Bäckern für den Verkauf ihrer Ware eine bestimmte Geldwährung vorgeschrieben wurde.

Aus den Protokollen der Brotbeckenzunft geht hervor, dass die Weissbäcker im 18. Jahrhundert vor Weihnachten entscheiden mussten, ob sie im folgenden Jahr Fastenwähen oder Ankenwecken backen wollten, beides zu backen war ihnen nicht erlaubt. Die Zunftvorgesetzten bestimmten an einem Stichtag anhand der aktuellen Getreide- und Butterpreise das Teiggewicht von etwa 8 Loth (gut 125 Gramm) sowie den Stückpreis der Fasten-

wähe von 6-8 Pfennigen und begrenzten die Angebotsdauer auf die Zeit nach Dreikönigen bis und mit Oster-sonntag, die bis heute Gültigkeit hat.

In Notzeiten verbot die Obrigkeit die Herstellung von Fastenwähen und sonstigem «Ankenzeug». Dies zum Leidwesen in Zunftstuben, wo zeitweilig auf diese Genüsse beim Morgenimbiss verzichtet werden musste.

(Kulinarisches Erbe der Schweiz)



VIP-Stimme

Es ist kein Zufall, dass die jährliche Plakettenausgabe, am ersten Werksamstag des neuen Jahres, zeitlich in etwa mit dem Beginn der Faschtewäijezeit zusammen fällt. Die Vorfreude auf das Tragen der neuen, mit viel Spannung erwarteten Plakette kann mit fast derjenigen auf den ersten Biss in die erste Faschtewäije der beginnenden Fasnachtszeit verglichen werden. Schon aus diesem Grund darf dieses einzigartige Gebäck nicht schon früher auf den Markt kommen. Faschtewäije ist nicht gleich Faschtewäije. Jede Bäckerei hat ihr eigenes Rezept, damit sich ihre Faschtewäije von den anderen unterscheidet. Wenig oder mehr Kümmel, mehr oder weniger Butter, bleich oder gut gebacken, schöne Form oder mit Fantasie erkennbar, dick oder dünn, günstig oder etwas teurer etc. Wenn ich mit einer Plakette am Revers eine, zwei oder auch drei Faschtewäije kaufe, weiss ich, dass die schönsten drei Tage nicht mehr weit weg oder erst seit kurzem vergangen sind. Bei mir gehört dieses jahrhundertalte Traditionsgebäck fest in den Menüplan – aber selbstverständlich erst ab Januar.

Christoph Bürgin, Obmann Fasnachts-Comité, Basel

(Bildnachweis: Basel Tourismus ©)

Rezepte Region Nordschweiz



Fastenwähe
Ca. 64 Stk.

Wasser	1'000 g
Hefe	100 g
Butterflex	300 g
Weissmehl	1'800 g
Gesamtgewicht	3'200 g

Herstellung
Aus allen Zutaten einen plastischen Teig kneten, im Spiralkneiter ca. 6 Min. im 1. Gang und ca. 5 Min. im 2. Gang.

Sofort Brüche von 1'500 g auswiegen.

Temperatur/Stockgare
Teigttemperatur: ca. 24-26°C
Stockgare: ca. 15 Min.

Aufarbeiten
Brüche abpressen, erst rund, dann länglich und spitz wirken. Die Teigstücke mit der Ausrollmaschine auf 3 mm ausrollen. Auf Bleche absetzen und mit einem Abstecher von 5 cm vier Einschnitte anbringen. Oder mit dem Spezialeisen für Fastenwähen (erhältlich bei www.kuechenfenster.info) abstechen. Die Teiglinge etwas auseinander ziehen und garen lassen. Mit Ei anstreichen und mit Kümmel bestreuen.

Backen
Ofentemperatur: ca. 230°C
Ohne Dampf bei offenem Zug ausbacken.
Backzeit: ca. 13 Min.

Tipp aus der Praxis
Für ein breites Sortiment können die Fastenwähen auch mit Sesam, Mohn, Bretzelsalz, Leinsamen, oder Anderem bestreut werden.



Tabakrollen

Cremona Extra 10% (Butter)	500 g
Zucker	125 g
Eier	200 g
Weissmehl	1'200 g
Patissa fin (Rahm).	250 g
Backpulver	3 g
Kirsch	20 g
Haselnüsse gemahlen	120 g
Gesamtgewicht	2'418 g

Herstellung
Cremona Extra 10% und Zucker schaumig rühren und die Eier mit dem Kirsch nach und nach beigegeben. Patissa fin zufügen, das Mehl mit dem Backpulver sieben, untermischen und alles zu einem festen Teig verarbeiten. Über Nacht kühl stellen.

Aufarbeiten
Den Teig ca. 1.5 mm ausrollen und auf entsprechende Grösse der Rollen zuschneiden. Zum Backen benötigt man ein Rolleneisen. Dieses besteht aus einer Rolle, die etwa die Grösse einer WC-Papierrolle hat, die wiederum an einem Holzstab befestigt ist. Vorne befindet sich noch eine Baumwollschnur, die sehr hohe Temperaturen aushält. Die zugeschnittenen Teigstücke um das Eisen herum legen, mit der Schnur umwickeln und im 170°C heissen Margo Fest frittieren, bis sie braun sind. (Oder man nimmt Rahmrollenformen, ca. 2.5 cm Ø und 10 cm lang, gut eingefettet, umwickelt sie mit dem zugeschnittenen Teig und gibt sie ins Frittierfett.)

Frittieren
Frittierertemperatur: ca. 170°C
Backzeit: ca. 6 Min.

Schnur lösen, Tabakrollen vom Eisen nehmen und in Zimt-Zucker wälzen oder mit Staubzucker stauben. Nach belieben mit Marmelade, geschlagenem Rahm oder aromatisierter Crème füllen.

Geschichte Tabakrollen
Die Tabakrollen sind aus Einträgen der Basler Stubenverwaltungs-Rechnungen aus den Jahren 1747-1760 in der Schweiz bekannt. In Deutschland kennt man dieses Gebäck unter dem Namen Blöcher. Die dicksten und wertvollsten Baumstämme, die erst den Main und dann den Rhein bis nach Holland geflösst wurden, nannte man Blöcher.

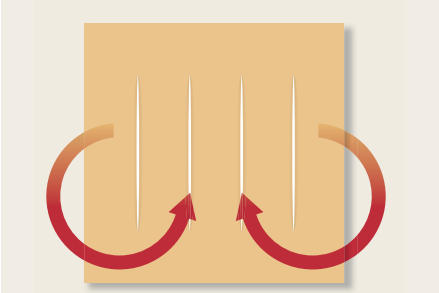


Schlaatemer Rickli
Ca. 70 Rickli

Eier	500 g
Zucker	500 g
Weissmehl	1'300 g
Cremona Extra 10% (Butter)	400 g
Kirsch	50 g
Backpulver	4 g
Zitronenraps	5 g
Gesamtgewicht	2'959 g

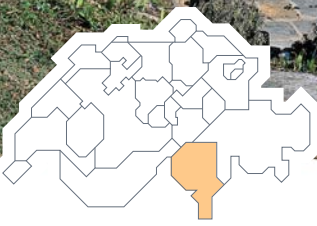
Herstellung
Cremona Extra 10% mit Zucker und Zitronenraps gut verrühren, Eier nach und nach beigegeben und am Schluss das Mehl mit Backpulver und dem Kirsch zufügen und alles gut mischen. Teig sollte nicht zu klebrig sein. Über Nacht kühl stellen. Den Teig auf ca. 7 mm ausrollen und in Quadrate von 7 x 7 cm schneiden. Innerhalb des Quadrates 4 Einschnitte anbringen und jeweils das äussere Stück unter dem 2. Einschnitt durchschlaufen und etwas nach aussen ziehen.

Frittieren
Frittierertemperatur: ca. 170°C
Backzeit: ca. 2 + 2 Min.
Nach dem Frittieren mit Puderzucker stauben.



Geschichte Schlaatemer Rickli
Früher durften die Schlaatemer Rickli an keiner Hochzeit oder Familienfest fehlen. Heute ist es Brauch, dass Jugendliche, die zur Konfirmation ein Geschenk erhalten haben, sich bei den Schenkenden mit einem Säcklein, das mit zwei oder drei Schlaatemer Rickli gefüllt wird, bedanken.

Rezepte Region Südschweiz



Pan di mort

Seit der Antike besteht der Brauch am Todestag Brot zu backen, um den Verstorbenen zu gedenken. In verschiedenen Zivilisationen entstanden unterschiedliche Riten und auch im Tessin waren solche Praktiken bekannt. Im Val Verzasca wurde das Brot an die Teilnehmer der Totenwache verteilt. Diese Gepflogenheiten sind schon recht alt, wie ein Testament aus den Anfängen des 18. Jahrhunderts belegt.

Ein 1937-1938 veröffentlichter Text, «Feste e tradizioni della Pieve Capriasca (Ticino)», erzählt von einer vergessenen Tradition aus dem Dorf Campestro bei Lugano: Das Totenbrot-Betteln. Die Jungen aus dem Dorf klopfen an die Türen der Häuser und baten um Totenbrot, woraufhin man ihnen Brot und Früchte der Saison gab: Walnüsse, Haselnüsse, Birnen, Äpfel und Trockenfeigen. Alle Dorfbewohner, selbst die Ärmsten, zeigten sich grosszügig.

Aus den Erzählungen einiger Bäcker wissen wir, dass man im Tessin Pane dei morti als Mischprodukt schätzte, weil man darin Süssigkeiten verarbeiten konnte, die nicht mehr verkäuflich (weil nicht mehr ganz frisch) waren. Und das taten wohl auch die Hausfrauen, die das Pan di mort daheim zubereiteten.

Doch allmählich verblassten die Riten und gerieten in Vergessenheit. Die Tradition, Brot zum Gedenken an die Toten zu verschenken, verschwand wahrscheinlich Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts. Doch obwohl das eigentliche Ritual heute nicht mehr praktiziert wird, so wird das Pan di Mort von vielen Tessiner Bäcker noch heute gebacken, und zwar um Allerheiligen und Allerseelen, also zwischen Ende Oktober und Anfang November.

(Bildnachweis: Ticino turismo)



Pan di mort

Biscuitbrösel (Schraps)	300 g
Amaretti	200 g
Kristallzucker	300 g
Weissmehl	250 g
Backpulver	30 g
Sultaninen	100 g
Mandelsplitter	200 g
Mandeln roh, gemahlen	200 g
Weisswein	350 g
Zimt	5 g

Gesamtgewicht 1'935 g

Herstellung

Biscuitbrösel und Amaretti fein reiben und mit den restlichen Zutaten zu einem eher festen Teig mischen. Den Teig etwa 2 Std. zugedeckt abstehen lassen.

Aufarbeiten

Teigstücke von ca. 50 g portionieren, leicht oval rollen, auf mit Silikonpapier belegte Bleche absetzen und leicht flach drücken. In der Mitte der Länge nach einschneiden und mit Staubzucker stauben.

Backen

Ofentemperatur: ca. 190°C
Backzeit: ca. 20 Min.



Torta di pane

1 x 26 cm Ø

Milch	800 g
Cremona Extra 10% (Butter)	50 g
1 Vanillestängel	10 g
Altbackenes Weissbrot	300 g
Kakaopulver	20 g
Kandierte Früchte, gehackt	100 g
Sultaninen	100 g
Mandeln gestiftelt	150 g
Eier	200 g
Kristallzucker	120 g
Zimt	2 g
Pinienkernen	50 g

Gesamtgewicht 1'902 g

Herstellung

Milch und Cremona Extra 10% mit dem aufgeschnittenen und ausgekratzen Vanillestängel zusammen aufkochen. Das altbackene Weissbrot in Würfel schneiden und die Milch durch ein Sieb darüber gessen. Ca. 30 Min. ziehen lassen.

Kakaopulver, kandierte Früchte, Sultaninen und die Mandeln beigegeben und im Rührwerk mit einem groben Besen gut mischen. Eier mit Zucker und Zimt schaumig rühren und zur Brotmasse geben. Alles gut mischen.

Einen leicht gefetteten Tortenring (26 cm Ø) auf ein mit Silikonpapier belegtes Blech geben und die Masse einfüllen. Darauf die Pinienkernen verteilen, dann backen.

Backen

Ofentemperatur: ca. 190°C
Backzeit: ca. 60 Min.

Tipps aus der Praxis

Die Torta di pane können auch als kleine Törtchen von 16 cm Ø oder als Schnitten gemacht werden.

Geschichte Torta di pane

Alt-Bundesrat Stefano Franscini (1796-1857) erforschte im 18. Jahrhundert regionale Tessiner Spezialitäten und stiess dabei auf die Torta di pane. In den Bergsiedlungen wurde die Brottorte für Volksfeste hergestellt. Neben den Grundzutaten Milch, Eier und Weissbrot sollen zu dieser Zeit auch berauschende Zutaten (Drogen) verwendet worden sein.



Spampezi

Teig	
Weissmehl	2'000 g
Kristallzucker	900 g
Salz	5 g
Cremona Extra 10% (Butter), weich	800 g
Milch	500 g
Grappa	150 g

Füllung

Brunella	500 g
Wasser	125 g
Grappa	50 g

Gesamtgewicht 5'030 g

Herstellung

Aus allen Zutaten einen kompakten Teig herstellen.

Für die Füllung alle Zutaten gut mischen und 30 Min. ziehen lassen. Die Haselnussfüllung kann auch zusätzlich mit Baumnüssen ergänzt werden.

Aufarbeiten

Den Teig auf ca. 3 mm ausrollen und in Rechtecke von der gewünschten Grösse schneiden. Die Füllung jeweils mittig aufdressieren und mit einem Teigstück wieder abdecken.

Für die Ornamente den Teig auf ca. 1.5 mm ausrollen, Motive ausstechen und auflegen. Vor dem Backen die Spampezi mit Ei anstreichen.

Backen

Ofentemperatur: Oberhitze ca. 230°C;
Unterhitze ca. 210°C
Backzeit: ca. 20 Min.

Geschichte Spampezi (Panspezie)

Nach den im Talmuseum in Giornico aufbewahrten Holzmodellen, reicht die Geschichte der Panspezie bis ins tiefe 18. Jahrhundert zurück. Als während dem 19. und 20. Jahrhundert viele Talbewohner nach Übersee ausgewanderten, sandte man ihnen Panspezie zur Erinnerung an die alte Heimat. Das Brauchtum geriet mit der Zeit ins Hintertreffen und wurde Mitte des 20. Jahrhunderts von traditionsbewussten Hausfrauen und initiativen Bäcker-Konditormeistern wiederbelebt. (Kulinarisches Erbe der Schweiz)



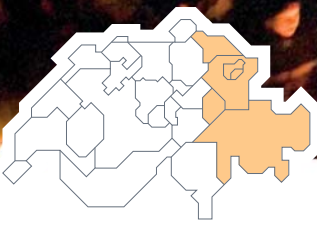
VIP-Stimme

Es freut mich sehr, als Botschafter für dieses traditionelle Gebäck, das «Pan di mort», aus dem Tessin, für Sie aufzutreten.

Die süsse Spezialität "Pan di mort" wurde traditioneller Weise am Tag der Toten, am 1. November, gebacken. In der heutigen Zeit macht man das Gebäck auch schon Ende September, um die kalte Jahreszeit einzuläuten. Das «Pan di mort» wird gerne in heissem Kaffee oder Tee eingetaucht.

Da ich ein Befürworter und Liebhaber von Traditionen bin, hoffe ich, dass dieser alte Brauch im Tessin (und nicht nur dort), wieder einkehrt.

Turkyilmaz Kubilay



(Bildnachweis: Weinfelden)

Böllewegge

In der Ostschweiz wird die Zwiebel gemeinhin «Bölle» genannt. Entsprechend ist der Thurgauer Böllewegge eine mit Zwiebelschwitze und oft auch Speckwürfeln gefüllte Hefeteigtasche.

Der Böllewegge stammt aus der Region Weinfelden TG und wird nur in der Bochslnacht verzehrt. Die Bochslnacht ist untrennbar mit dem Böllewegge verbunden. Sobald es am Donnerstag der letzten ganzen Woche vor Weihnachten eindunkelt, wird es lebendig in den Weinfeldener Gassen. Hunderte Schulkinder, die kunstvoll verzierten Räbenlichtern ausgerüstet, formieren sich zu einem Licherzug, um durch das für einmal unbeleuchtete Dorzentrum zu ziehen. Anschliessend wird auf dem Rathausplatz das Lied «Freut euch des Lebens» gesungen.

Speziell an der Bochslnacht ist; vor und nach dem Umzug wird durch die Kinder ein grosses Quantum Zigaretten und Stumpen – von den Eltern toleriert – verbracht! (Dieser Teil des Brauches wird nicht mehr offiziell erlaubt). Wie lange die Bochslnacht in Weinfelden schon zelebriert wird, ist unklar. Die erste schriftliche Erwähnung des Bölleweggens ist aus dem Jahre 1929, in einem Rezeptbuch von Helen Guggenbühl.

(Kulinarisches Erbe der Schweiz)



VIP-Stimme

Als Weinfelder ist man an der Bochslnacht einfach dabei, das ist Pflicht. Früher war ich als Kind mit meiner Klasse am Umzug mit dabei und heute stehen wir am Strassenrand und schauen zu, wie unsere eigenen Kinder mitlaufen. Innerhalb unserer Klasse wurden jeweils die schönsten Rüben mit einem Schoggistängeli ausgezeichnet. Und nach dem Umzug gab es jeweils eine warme Wurst, die ich jedoch nicht besonders mochte.

Dann war noch diese Sache mit dem Nielen rauchen. Meine erste Zigarette rauchte ich natürlich auch an der Bochslnacht.

Auf was ich mich aber auch heute noch freue, sind die feinen Böllewegge, von denen ich jeweils bis zu 3 Stück an diesem Abend esse.

Daniel Markwalder, Militärrad - Wettkönig bei «Wetten dass...»

Rezepte Region Ostschweiz



Böllewegge
Ca. 26 Stk.

Weggliteig	
Wasser	1'000 g
Hefe	80 g
Flex	300 g
Weissmehl	1'850 g

Füllung	
Zwiebeln	2'500 g
Speckwürfel	300 g
Delissio Gold 10%	60 g
Gemüse-Bouillon	ca. 2.5 dl
Gewürze (Curry, Salz, Pfeffer)	20 g

Gesamtgewicht 6'360 g

Herstellung
Aus allen Zutaten einen plastischen Teig kneten, im Spiralkneiter ca. 10 Min. im 1. Gang und ca. 3 Min. im 2. Gang.

Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und mit den Speckwürfel im Delissio Gold 10% andünsten und mit Bouillon ablöschen, gut würzen. Etwa 15 Min. einkochen lassen. Auskühlen lassen, oder über Nacht im Kühler lagern.

Temperatur/Stockgare
Teigtemperatur: ca. 24-26°C
Stockgare: ca. 10 Min.

Aufarbeiten
Weggliteig auf ca. 2.5 mm ausrollen und in Rechtecke von ca. 15 x 15 cm schneiden. In die Mitte der Teigstücke ca. 120 g Füllung auflegen und mit dem Teig gut einpacken. Mit Schluss nach unten auf Bleche absetzen und nach guter Gare mit Ei anstreichen, mit einer Gabel stupfen und backen.

Backen
Ofentemperatur: ca. 220°C
Ohne Dampf bei offenem Zug ausbacken.
Backzeit: ca. 18 Min.



Schlorzifladen
1 Blech à 37 cm Ø

Kuchenteig	
Weissmehl	2'000 g
PLT Grand'Or Bäckereifett	800 g
Wasser	850 g
Speisesalz	40 g

Kuchenteig	500 g
Birnweggenfüllung	450 g

Guss	
Patissa-fin	600 g
Eier	200 g
Zucker	100 g
Vanillezucker	5 g

Gesamtgewicht 1'830 g

Herstellung
Ein Wähenblech von etwa 37 cm Ø mit 500 g Kuchenteig, ca. 2.25 mm auslegen und 450 g Birnweggenfüllung aufstreichen.

Für den Guss alle Zutaten verrühren, über die Füllung leeren und backen.

Backen
Ofentemperatur: ca. 230°C
Backzeit: ca. 40 Min.

Geschichte Schlorzifladen
Der Schlorzifladen ist in den beiden Halbkantonen Appenzell und im Kanton St. Gallen, insbesondere im Toggenburg, anzutreffen. «Schlorzi» oder «Geschlörz» bedeutet, verschiedene untereinander gekochte oder gemengte Speisen und ist dickflüssig.



Mandelfisch

Mürbteig	
PLT Grand'Or Bäckereifett	600 g
Kristallzucker	400 g
Eier	150 g
Weissmehl.	1'000 g
Salz	5 g

Füllung	
Bamanda	1'200 g
Wasser	850 g
Mandeln roh, gemahlen	400 g
Zimt	7 g
Zitronenraps	15 g

Gesamtgewicht 4'627 g

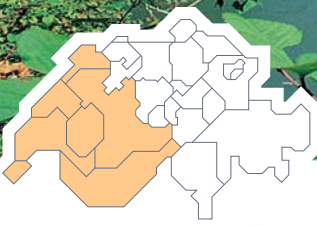
Herstellung
PLT Grand'Or Bäckereifett und Zucker zusammen verrühren, Eier und Salz nach und nach begeben und am Schluss mit dem Mehl sorgfältig zu einem Teig mischen.

Aufarbeiten
Für die Füllung alle Zutaten mischen und ca. 30 Min. ziehen lassen.

Mürbteig auf 4 mm ausrollen und die eingefetteten Fischformen (ca. 28 cm) auslegen. Dann die Formen mit ca. 300 g Füllung füllen und wieder mit Mürbteig, 4 mm, zudecken.

Backen
Ofentemperatur: Unterhitze ca. 190°C; Oberhitze ca. 160°C
Ohne Dampf backen.
Backzeit: ca. 45 Min.

Geschichte Mandelfisch
Die schriftliche Erwähnung eines ostschweizer Mandelfisches ist im Idiotikon (Lexikon der Mundart Sprache) aus dem Jahr 1881 zu finden. Im Toggenburg gelten die Mandelfische als typisches «Äplerbringis».



Cuchaule et Moutarde de Bénichon

Die Bénichon ist ein populäres Fest im Kanton Freiburg, das seit dem 15ten Jahrhundert zwischen September und November begangen wird. Ursprünglich war es ein drei-vier Tage dauerndes Dorffest zur Erinnerung an die Kirchenweihe. Später vermischte es sich mit anderen Festanlässen, wie z.B. dem Erntedankfest, an welchem die Ernte gesegnet wurde, oder dem Alpabzug. Vom Lateinischen «benir» (segnen) leitet sich denn auch sein Name ab.

Heute hat die Bénichon weitgehend ihren religiösen Charakter verloren und wird nun als Chilbi, als Volksfest mit zahlreichen kulinarischen Höhepunkten gefeiert. Das genaue Datum variiert heute je nach Region. Auftakt des traditionell üppigen Festmahls, des «Menu de Bénichon», bilden dabei die «Cuchaule» und die «Moutarde de Bénichon».

Die «Cuchaule» ist ein zopfähnlich schmeckendes Hefebrot in runder Form und durch Safran gelblich gefärbt, das heute noch von vielen Bäckern in der Region hergestellt wird und auch unterjährig zum Frühstück verzehrt wird. Es wird erst mit Butter und dann mit der raffinierten, süss-sauren «Moutarde de Bénichon» bestrichen. Die Moutarde ist jedoch kein gewöhnlicher Senf, sondern wird neben Senfpulver auch aus verschiedenen Gewürzen, Weisswein, Zucker und Birnendicksaft hergestellt.

Alljährlich findet heute am letzten Wochenende im August in Estavayer-le-Lac ein Wettbewerb statt, bei dem sich Amateure und Profis in der Herstellung des Moutarde messen können.

(Bildnachweis: Fribourg Region)

Rezepte Region Westschweiz



Cuchaule und Moutarde de Bénichon

Cuchaule	
Wasser	1000 g
Hefe	100 g
Butterflex	400 g
Weissmehl	2'200 g
Zucker	200 g
Eier	100 g
Safran	0.25 g

Moutarde	
Braunsenf grob gemahlen	20 g
Weisswein	200 g
Wasser	1'000 g
Kandiszucker	120 g
2 Zimtstangen	10 g
Nelkenpulver	3 g
Sternanis	3 g
Vin cuit (Birnendicksaft)	100 g
Wasser	30 g
Weissmehl	50 g

Gesamtgewicht	5'536 g
---------------	---------

Herstellung
Aus allen Zutaten einen plastischen Teig kneten, im Spiralkneiter ca. 10 Min. im 1. Gang und ca. 3 Min. im 2. Gang.

Für den Moutarde das Senfpulver mit dem Wein verrühren und beiseite stellen. Wasser mit den Gewürzen und Kandiszucker aufkochen und während ca. 30 Min. reduzieren (etwa auf 750 g). Mehl mit Wasser anrühren und mit dem Vin cuit langsam und unter stetem Rühren zur kochenden Masse begeben und 5-10 Min. weiterkochen, bis die Masse gelartig wird. Zum Schluss noch das angerührte Senfpulver mit Wein begeben und einmal aufkochen. Heiss in Marmeladengläser abfüllen.

Temperatur/Stockgare
Teigtemperatur: ca. 24-26°C
Stockgare: ca. 20 Min.

Aufarbeiten
Teiglinge in gewünschter Grösse abwiegen, rund wirken, mit Ei anstreichen und garen lassen. Vor dem Backen nochmals mit Ei anstreichen und übers Kreuz einschneiden.

Backen
Ofentemperatur: ca. 210°C
Ohne Dampf bei offenem Zug ausbacken.
Backzeit: ca. 25 Min.



Gâteau du Vully

Zopfteig	
Wasser	1000 g
Hefe	80 g
Butterflex	400 g
Weissmehl	2'200 g
Eier	100 g

Zopfteig für 1 Kuchen	500 g
-----------------------	-------

Belag für 1 Kuchen	
Doppelrahm	400 g
Zucker	100 g

Gesamtgewicht	1'000 g
---------------	---------

Herstellung
Aus allen Zutaten einen plastischen Teig kneten, im Spiralkneiter ca. 10 Min. im 1. Gang und ca. 3 Min. im 2. Gang.

Sofort Teiglinge von 500 g auswiegen und rund wirken.

Temperatur/Stockgare
Teigtemperatur: ca. 24-26°C
Stockgare: ca. 15 Min.

Aufarbeiten
Teiglinge auf ca. 4-5 mm ausrollen und in gefettete Wähenbleche (37 cm Ø) legen und gut garen lassen. Den Rand mit den Fingerspitzen etwas hochziehen, 300 g Doppelrahm aufstreichen und 60 g Zucker darüber streuen, dann backen. Nach ca. 15 Min. Backzeit den Guss mit einem Löffel verrühren und nochmals 100 g Doppelrahm und 40 g Zucker auftragen und wieder verrühren. Nochmals ca. 15 Min. weiterbacken, nochmals verrühren und dann fertig backen. Der Guss sollte leicht karamellisiert sein.

Backen
Ofentemperatur: ca. 210°C
Ohne Dampf bei offenem Zug ausbacken.
Backzeit: ca. 40 Min.

Geschichte Gâteau du Vully
Der Gâteau du Vully wird rund um den Mont Vully in jedem Dorf etwas anders hergestellt. Der süsse Kuchen passt bestens zu einem Glas Wein, natürlich vom Mont Vully.



Striflates

Eier	150 g
Milch	450 g
Wasser	375 g
Weissmehl	800 g
Salz	5 g
Zucker	20 g
Vanillezucker	5 g
Backpulver	5 g
Kirsch	40 g

Gesamtgewicht	1'850 g
---------------	---------

Herstellung
Eier mit Milch und Wasser verrühren und mit den restlichen Zutaten eine zähflüssige Masse herstellen. Ca. 2 Std. ruhen lassen.

Die Masse mit Hilfe eines Likörtrichters oder Dressiersack mit feinem Loch, spiralförmig ins heisse Frittierfett laufen lassen (ca. 30 g), bis ein Striflates – Kreis entsteht. Gebäck mit einer Schaumkelle einmal wenden und goldbraun ausbacken.

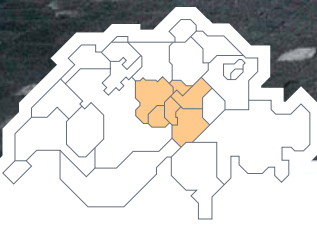
Frittieren
Frittieretemperatur: ca. 170°C
Backzeit: ca. 2 x 45 Sek.

Nach dem Frittieren mit Puderzucker stauben.

Tipp aus der Praxis
Serviervorschlag: Traditioneller Weise werden die Striflates als Dessert mit einer Vanillesauce serviert.

Geschichte Striflates
Die Striflates gehören im Jura typischerweise zum St. Martins-Menü im November, als Dessert mit einer feinen Vanillesauce serviert.

Rezepte Region Zentralschweiz



Chröpfli

Chröpfelimee Brauch

Ursprünglicher Brauch: Das Chröpfelimee-Singen erinnert an eine alte Sitte zu Ehren frisch Verliebter aus dem 16. Jahrhundert. Wenn ein Junge an einem Mädchen Gefallen fand, wurde er – wenn die Gefühle gegenseitig waren – von den zukünftigen Schwiegereltern am Alt Fasnachtssonntag nach Hause eingeladen und mit Wein und Krapfen bewirtet. Freunde des Paares stellten sich am selben Abend vor dem Haus auf und sangen allerlei neckische und zärtliche Lieder. Das Ständchen verdankte das Liebespaar mit einem Korb voll Krapfen und Wein, der an einem Seil heruntergelassen wurde. Aber nur, wenn die Sängerguppe «No mee Chröpfeli!» rief.

Gelebter Brauch: Ungefähr zwölf Gruppen mit Sängerinnen und Sängern sind einmal im Jahr singend und

musizierend in der Zuger Innenstadt unterwegs. Ihr Ständchen bringen sie überall dort, wo ein rotes Lichtlein brennt. Denn hier wohnt ein verlobtes oder frisch verheiratetes Liebespaar, das besungen werden soll. Für Zugerinnen und Zuger gehört der romantische Liederabend mithin zum schönsten Musikerlebnis unter freiem Himmel. Auch kühle Temperaturen halten zahlreiche junge und ältere Paare nicht davon ab, spontan den winterlichen Liebesklängen zu lauschen und zu folgen.

27 Jahre lang wurde der Brauch von der Trachtengruppe der Stadt Zug organisiert, heute obliegt die Durchführung des Chröpfelimee-Singens der Zunft der Schneider, Tuchscherer und Gewerbsleute der Stadt Zug.

(Bildnachweis: Werner Schelbert / Neue Luzerner Zeitung)



Ofenkrapfen

Blätterteig	
Weissmehl	1'600 g
Wasser	750 g
Speisesalz	35 g
Florana	185 g

zum Tourieren	
Florana	1'000 g

Füllungsmöglichkeiten	
Birnweggenfüllung	2'000 g
Himbeermarmelade	2'000 g
Aprikosenmarmelade	2'000 g
Quittenmus	2'000 g

Gesamtgewicht	5'570 g
----------------------	---------

Aufarbeiten

Den Teig auf ca. 1.25 mm ausrollen. Die Hälfte des Teiges mit Füllung bestreichen und mit der anderen Hälfte abdecken. Quadrate von ca. 4 x 4 cm schneiden, auf Bleche absetzen, mit Ei anstreichen und kurz abtrocknen lassen.

Backen

Backtemperatur: ca. 220°C
Mit wenig Dampf einschiessen und bei offenem Zug ausbacken.
Backzeit: ca. 18 Min.



Anisbiber

Biberteig	
Eier	250 g
Kirsch	50 g
Staubzucker	500 g
Weissmehl	700 g
Fécule	100 g
Backpulver	3 g
Anissamen	20 g

Füllung	
Brunella	550 g
Wasser	100 g
Honig	50 g

Gesamtgewicht	2'323 g
----------------------	---------

Herstellung

Eier, Kirsch und Staubzucker auf ca. 40°C erwärmen und schaumig rühren. Mehl, Fécule und Backpulver absieben und vorsichtig mit dem Anissamen einmellieren.

Für die Füllung alle Zutaten gut mischen und ca. 20 Min. quellen lassen.

Aufarbeiten

Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen, mit gewünschtem Ausstecher ausstechen und in ein Holzmodell drücken. Je ca. 30 g Füllung aufdressieren und mit einem zweiten Teigstück abdecken. Biberli umdrehen und auf ein leicht gefettetes und gestaubtes Blech geben und ca. 18-20 Std. abtrocknen lassen.

Backen

Ofentemperatur: ca. 170°C
Backzeit: ca. 18 Min.

Geschichte Anisgebäcke

Anisgebäcke sind in der ganzen Schweiz verbreitet. In der Innerschweiz sind es z.B. die Nidwaldner Anisstangen, die schon seit über 100 Jahren bekannt sind. Im Urnerland sind es die traditionellen Tittiringe und Urstier.



Luzerner Burelbuchen

Ca. 13 Stück à 400 g

Birndicksaft	800 g
Milch	1'000 g
Patissa fin (Rahm)	500 g
Sonnenblumenöl	450 g
Kristallzucker	375 g
Weissmehl	2'100 g
Natron	75 g
Lebkuchengewürz	40 g

Gesamtgewicht	5'340 g
----------------------	---------

Herstellung

Birndicksaft, Milch, Patissa fin und Sonnenblumenöl mit dem Zucker auf ca. 40°C erwärmen. Mehl und Natron sieben, die Gewürze untermischen und alles zusammen zu einem weichen Teig mischen.

Aufarbeiten

Teigstücke von ca. 400 g abwägen, mit viel Staubmehl rund wirken und auf leicht gemehlte Bleche absetzen.

Backen

Ofentemperatur: ca. 200°C
Backzeit: ca. 20 Min.
Anschließend die noch heissen Lebkuchen mit warmen Birndicksaft anstreichen.

Tipp aus der Praxis

Das Lebkuchengewürz «Luzerner Art» ist erhältlich bei:
Mimosa Food AG, 6215 Beromünster

Geschichte Luzerner Lebkuchen

In der Schweiz entstand im 15. Jahrhundert das Gewerbe der Lebküchner. Aus Luzern kommt eines der ältesten überlieferten Lebkuchen-Rezepte überhaupt. Es stammt aus dem Jahre 1583 und verdeutlicht, wie lange die Lebkuchen-Tradition dort schon zurückreicht.



VIP-Stimme

Noooo mee Chröööpfpfpfpfeli!!!

Ich war in den Jahren 1991 bis 1996 im Rahmen unserer Klasse des Lehrerseminars St. Michael Zug mit «Chröpfelimee-Lieder» auf Tour. Als Walliser mit Wahlheimat Zug wurde ich schon bald aufgeklärt, dass rote Lichtlein hinter Gardinen (wie man im geschichtlichen Abriss oben lesen kann), in der Innerschweiz eine andere Bedeutung haben, als in der grossen weiten Welt! Und das ist auch gut so! Zusammen mit meinen Klassenkollegen zog ich dazumal wie ein Minnesänger im Mittelalter von Haus zu Haus. Unser Gesang war am Vorabend meist wohlthuender als zu vorgeschrittener Stunde. Der Wein ist halt neben den Krapfen kein unwesentlicher Bestandteil der milden Gabe, die wir als Gegenleistung für unsere Gesangkunst erhielten. Aus dem Grund entschuldige ich mich bei all den Paaren, denen wir dazumal erst in der zweiten Hälfte des Abends sangen. In dem Sinn – noooo mee Chröööpfpfpfeli!!!

Sven Furrer, Schauspieler und Comedian «Edelmais»



Bildnachweis: Archiv moorevent.ch

Kühlung Gestern - Heute

Das Problem, Lebensmittel längere Zeit aufzubewahren und sie dafür kühl zu halten, ist uralt. Über Jahrtausende behelfen sich die Menschen mit natürlichen Kühlstellen wie Höhlen, später Gewölben und Kellern. Bereits die Altsteinzeit kannte Eishöhlen. Im antiken Mittelmeerraum gab es einen regen Handel mit Eis und Schnee. Wegen ihrer Vergänglichkeit blieben diese Kältelieferanten jedoch ein teures Luxusgut. Der lateinische Schriftsteller Martial berichtete, dass das Eiswasser teurer sein konnte, als der damit gekühlte Wein.

Neben der Nutzung und Konservierung natürlicher Vorkommen, versuchten die Menschen sehr früh, Eis selbst herzustellen. Im späten Mittelalter nutzte man zunehmend chemische Effekte, so wurde z.B. die Reaktion von Salpeter beim Zusammentreffen mit Wasser genutzt; dabei wird die Temperatur um 15 Grad Celsius abgesenkt. Bis in die Neuzeit wurde daneben weithin natürlich vorkommendes Eis richtiggehend «geerntet», in tiefen Kühlgruben gelagert und über die Sommermonate hinweg verbraucht.

Das Ernten des Eises nannten man auch «iischä». Das alte Handwerk wurde bis Ende der 1950er-Jahre ausgeübt. Vielerorts wurden extra Weiher angelegt um Eis zu gewinnen, daher der Name Eisweiher. In Spitzenjahren seien bis zu 1'000 Eisenbahnwagen mit Natureis aus Rothenthurm SZ gewonnen worden. Federführend in

der Eisgewinnung waren die Bierbrauereien, die es für die Herstellung des Bieres brauchten und das Eis den Gastbetrieben mitlieferten.



Eisgewinnung in Rothenthurm SZ

Erste maschinelle Verfahren zur Kälteproduktion kamen im Rahmen der Industrialisierung gegen Mitte des 19. Jahrhunderts auf. Diese Maschinen arbeiteten in der Regel mit Äthyläther als Kühlmittel und wurden z.B. auf Transportschiffen zwischen Australien und England eingesetzt. Ziel war nicht mehr die Kühlung von Getränken oder die Herstellung exquisiter Kalt Speisen, vielmehr standen nun geschäftliche Aspekte im Vordergrund: Handelsunternehmer wollten mit importiertem Fleisch

Gewinne machen. Allerdings stellte der Äthyläther ein massives Problem dar: Immer wieder führte der Austritt explosiver Gasgemische zu Katastrophen.

Im Privathaushalt kamen in den USA Mitte des 19. Jahrhunderts verstärkt Eiskisten auf, die jedoch noch mit maschinell erzeugtem Eis beschickt wurden. Um das Jahr 1900 begannen einige Unternehmen mit der Entwicklung von Kühlgeräten für private Kunden auf Basis der Kompressortechnik. Als Kühlmittel wurde nun Ammoniak eingesetzt. 1918 wurden die ersten Kühlschränke für den Haushalt – genau 67 Stück – in Detroit verkauft. Die Chance, einen Markennamen zum Gattungsbegriff zu machen, ergriff jedoch wenig später Frigidaire beim Schopfe: Noch heute ist in englischsprachigen Ländern die Kurzform «Fridge» Synonym für den Kühlschrank schlechthin. Aber alle diese Geräte blieben exklusive Luxusgegenstände. Noch 1921 lag der Gesamtabsatz aller Hersteller in den USA bei rund 5'000 Stück.

Erst nach dem 2. Weltkrieg, in den USA in den 40er, bei uns in den 50er Jahren, wurde der Kühlschrank zum Symbol für den neuen Zeitgeist, den Aufbruch in die Moderne. Verschlang 1950 ein Kühlschrank noch drei ganze Monatslöhne, kostete er zehn Jahre später nur noch zwei Drittel eines Monatslohnes. Aus dem Luxusartikel war ein Alltagsgegenstand geworden, der die gestiegenen Ansprüche an Hygiene und Komfort zu

befriedigen wusste. Heute beträgt die Kühlschrankdichte in der Schweiz nahezu 100 Prozent. Tiefkühlgeräte stehen schätzungsweise in vier von fünf Haushalten.

Mit dem Kühlschrank in der Küche änderten sich auch die Ess- und Lebensgewohnheiten. Welch gewaltigen Einbruch diese Wunderkiste in die traditionelle Haus- und Kocharbeit bedeutet, merken wir erst, wenn unsere Grossmütter davon schwärmen, wie der Kühlschrank ihr Leben erleichtert hat. Sie hatten noch in der Haushaltsschule gelernt, für knappe Zeiten einzukochen, in stundenlanger Arbeit einzusäuern, einzusalzen oder einzulagern. Nun explodierte das Warenangebot der jungen Nahrungsmittelindustrie förmlich.

Mit der Technisierung der Haushalte ging ein Wandel im Arbeitsmarkt einher. Mehr und mehr Frauen gingen einer Erwerbsarbeit nach. Die Zeit für Lebensmitteleinkäufe wurde knapper. Das blieb nicht ohne Folgen für die Ernährungsweise. Die Tiefkühlindustrie beschert uns ständig neue Produkte. Wurden 1993 insgesamt 86'000 Tonnen verzehrt, waren es 1995 bereits 95'000. Seit den 60er Jahren kommt z.B. der Spinat als Eisklotz daher. Was früher Stunden in Anspruch genommen hatte – das Zubereiten und Kochen einer kompletten Mahlzeit – lässt sich heute dank Gefriertruhe und Mikrowellenherd blitzschnell auf den Tisch zaubern.