

FEBRUAR 2/10

# OLISE LADE

DAS IDEENMAGAZIN VOM VOLG FÜR KÜCHE, HEIM UND FREIZEIT

das Heft zum Sammeln  
**MORE & MORE**  
Die Küche für  
das Herz



Hasenöhrl

Türggeribel

Bölletünne

Schoggitorf

Ucelli

Chuchisuppa

frisch und  
fründlich **Volg**

Die Schweizer Mundart ist so vielseitig wie das Land. Das zeigt sich auch bei den fantasievollen Namen für urchige Gerichte.



Kalter Hund

Türggeribel

Schyterbigi

Cholermues

Alte Maa

Müüslichüechli

Pligätsch

*Versuchung in Schichten:  
Der kalte Hund entpuppt sich  
als Süßspeise aus  
Schokolade und Keksen.*

**G**ummeli, Ärdöpfel, Ördöpfel, Häble, Händöpfu, Erdli, Patati, Tartuffel, Tüften, Grundbiire, Grumpere: Das sind nur einige der in der Schweiz verbreiteten Bezeichnungen für schlichte Kartoffeln. Auch für andere Bereiche des Lebens gibt es in der hiesigen Mundart eine Vielzahl von verschiedenen Ausdrücken. So waren vor 50 Jahren sechs verschiedene Begriffe für das Wort «Kuss» gebräuchlich, wie damals eine Umfrage zeigte. Und für das Verb «werfen» kannte man gar zwölf. Im Kochbereich haben sich viele der alten Bezeichnungen gehalten. Sie stehen für den Charme der guten alten Zeit und die Gaumenfreuden einer urwüchsigen Küche. ▶

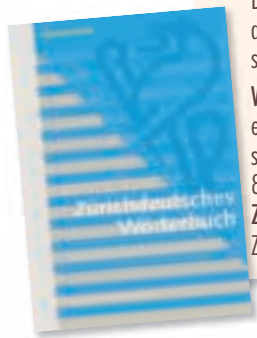


## Gwünned Sie es Wörterbuech!

Das «Zürichdeutsche Wörterbuch» ist einzigartig. Es gibt über 15 000 Wörter, Textbeispiele, sprachgeschichtliche Erklärungen, Kochrezepte.

Wir verlosen 5 Exemplare. Schicken Sie eine Postkarte mit Absender an: Volg Konsumwaren AG, «Mundart», Postfach 344, 8401 Winterthur.

Zürichdeutsches Wörterbuch, Verlag Neue Zürcher Zeitung, ISBN 978-3-03823-600-9



Quadratisches aus Basel: Schoggitorf, ein Schokoladen-Würfel.



Walliser Spezialität: Chuchisuppa – Küchensuppe – mit Reis, Fleisch und viel Gemüse.

Schupsen? Stopfen? Weder mit dem einen noch mit dem anderen hat die Bezeichnung «Stupfete» zu tun. Unter diesem Stichwort findet sich im schweizerdeutschen Wörterbuch «Idiotikon» vielmehr folgende Beschreibung: «Als Leckerbissen galt im Thurgau die Stupfete, eine Tunke aus Essig, zerlassener Butter und gerösteten Zwiebeln.» Unser ältester Beleg stammt von 1874 aus der Thurgauer Volkszeitung; dabei geht es um die einfache Küche jener Zeit, Fleisch gab es in gewöhnlichen Häusern auch am Sonntag nicht regelmässig. Denn im Thurgauer Dialekt hat «stupfe» auch die Bedeutung «eintunken».

### HINTER DIE WÖRTER SCHAUEN

«In unserem Wörterbuch finden sich viele Belege für die unterschiedlichsten Bezeichnungen von Gerichten und ihrer regionalen Verbreitung», sagt Dr. Hans-

**VOLG**  
**Koch**  
**KURS** IM MÄRZ

## Gäste im Frühling

Sie wollen Ihre Tischrunde an Ostern so richtig festlich verwöhnen? Lernen Sie im Kurs frühlingshafte Rezepte kennen, die Sie allesamt sehr gut vorbereiten können. Sämtliche Details finden Sie auf Seite 39.





Würziges aus dem Schaffhauserland: Die Bölletünne, ein Zwiebelkuchen.

**Wein**  
empfehlung



Der Goldbeere Riesling x Silvaner und eine Bölletünne ergänzen sich hervorragend.

# Bölletünne

# Stupfete

# Schoggitorf

# Chuchisuppa

Peter Schifferle, Chefredaktor des «Idiotikons»: «Die meisten der hier vorgestellten Bezeichnungen werden wohl auch heute noch verwendet.»

### ALTE UND NEUE TÖNE

Eher neueren Alters ist der Begriff «Schoggitorf». Hans-Peter Schifferle: «Wir vermuten, dass es sich dabei um eine Neubenennung für so etwas wie ein «Brownie» handelt; das Mundartwort

für Torf hiess nämlich früher Turbe.» Alteingesessen ist dagegen die Bezeichnung «Chuchisuppa», die aus dem Goms kommt: «Suppe aus verschiedenem Gemüse, zum Schluss mit frischer Milch versetzt und wieder aufgekocht». Und «Bölletünne» ist die nordzürcherische, schaffhauserrische und thurgauische Bezeichnung für Zwiebelkuchen. Tünne steht dabei für den Flachkuchen, Bölle für Zwiebel. ◀



**Wein**  
empfehlung



Der spritzige Féchy AOC trinkt sich gut zu Stupfete.

Stupfete heisst dieses unkomplizierte Gericht aus dem Thurgau, bestehend aus Käse, Gschwelli und Dippsauce.

Sämtliche Rezepte finden Sie ab Seite 49.



**Wein  
empfehlung**

Zu den Glarner Zogge passt ein leichter Hallau AOC Pinot Noir Sommerglut.

Schmeckt so währschaft wie es aussieht: Glarner Zogge mit Peterli und Käse.

**Schritt  
für  
Schritt**



**1.** Den Teig mit der Lochkelle solange klopfen, bis er glatt ist und sich Luftblasen bilden. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.



**2.** Die Zogge ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.



**3.** Zogge zur Zwiebelmischung geben. Peterli und Käse darüberstreuen. Nach Belieben Ziger darüberreiben.

Der Profi für heiße Küchentipps: Chefkoch Marco Zaugg



- Mehl ganz oder teilweise durch Halbweiss- oder Ruchmehl ersetzen.
- Bei Verwendung von Vollkornmehl die Flüssigkeitsmenge erhöhen.
- Für neutrale Knöpfli den Schabziger weglassen.
- Für farbige Knöpfli 3 EL pürierten Spinat oder 3 EL Tomatenpüree oder 1 Briefchen Safran unter den Teig mischen. Oder die Flüssigkeit durch Randensaft ersetzen.
- Für mehr Biss, 3 EL Griess zum Mehl geben.
- Knöpflireste können als Suppeninlage verwendet oder mit Gemüse und Käse gratiniert werden.
- Wer kein Knöpfli sieb hat, streicht den Teig portionenweise auf ein kalt abgespültes Brett und schabt mit einem befeuchteten Messer gleichmässig dicke Teigstreifen ins Kochwasser, sogenannte Spätzli.

## Glarner Zogge Heiperchochchüechu Eierchuttle

**Z**ogge sind eine Variation der Knöpfli oder Spätzli. Das Wort ist ursprünglich romanischen Ursprungs und heisst soviel wie «Knopf, Knoten, der sich in struppigem Haar bildet». Als typische Glarner-Spezialität werden die Zogge natürlich mit Schabziger zubereitet. Der Ziger verdankt seinen würzigen Geschmack übrigens dem Zigerklee, der auf den kräuterreichen Wiesen der Glarner Bergwelt wächst. Heiperchochchüechu ist ein Heidelbeergebäck aus dem Wallis, Eierchuttle ein Omletten-Auflauf.



# Strüübli, Chruchtele, Hasenöhrlü

**T**abakrollen, verbrüeti Chugele, Schurz-  
 bändeli, Merveilles, Chneublätze,  
 Schneeballa, Schenkeli, Chruchtele,  
 Hasenöhrlü: All dies sind Namen für Schwei-  
 zer Fasnachtsgebäck, das im Fett gebacken  
 wird. Dazu gehören auch die Strüübli, die  
 ihren Namen von ihrer «struube» Form ha-  
 ben, was soviel heisst wie kraus. Andere  
 Namen dafür sind Ringelchüechli, Trichter-  
 chüechli oder Trauffele. Chruchtele sind  
 Teigspiralen, die sowohl im Emmental wie  
 auch im Wallis beliebt sind.

Nur so entstehen Teig-  
 spiralen: der Trichter  
 muss gleichmässig be-  
 wegt werden, wenn der  
 Teig ins Frittieröl läuft.



Hasenöhrlü erhalten ihre spezielle  
 Form, weil die Hälfte des Teigs durch  
 einen Einschnitt gezogen wird.



Der 4 mm dick ausgewälte  
 Chruchtele-Teig wird mit dem Teig-  
 rädli in Quadrate geschnitten.



- Gebäck nicht zu dunkel frittieren, hell- bis goldgelb ist gerade richtig.
- Frittieröl nur auf 170 °C erhitzen.
- Das Fettgebäckene auf mehreren Schichten Haushaltspapier abtropfen lassen.
- Das Frittieröl nach Gebrauch auskühlen lassen und absieben.
- Frittieröl kann man an der Sammelstelle abgeben.

**Tipps  
 &  
 Tricks**

Dürfen an keiner Fasnacht  
 fehlen: Fasnachts-  
 chüechli und Schenkeli.



**U**ccelli ist die italienische Bezeichnung für ein Rezept, das auch in der Deutschschweiz beliebt ist: Fleischvögel. Darunter versteht man dünne Plätzli, die ganz unterschiedliche Füllungen umhüllen. Das älteste Fleischvögelrezept ist aus dem Wallis bekannt. Es stammt aus dem Jahr 1581, liegt heute noch im Stockalperarchiv in Brig und wurde unter anderem mit Niere gefüllt. Natürlich gibt es auch heute noch viele regionale Varianten. Unser Tessiner Fleischvogel trumpft mit Steinpilzen, Speckwürfeln und Rosmarin auf.

## Uccelli – gewickelt und verschnürt



Eingeweichte Dörraprikosen, Kräuter und Pinienkerne in aufgeschnittenes und flachgeklopftes Pouletbrüstli einrollen. Mit saurem Most ablöschen. Schmorzeit ca. 20 Min.



Geröstete Brotstängeli mit Cornichon- und Rüblijulienes in Rindsplätzli einrollen. Mit Rotwein ablöschen. Schmorzeit: 1 Std.



Blanchierter Lauch, Gorgonzola und Thymian in Schinken wickeln und Trutenschnitzel damit füllen. Mit Weisswein ablöschen. Schmorzeit ca. 20 Min.



Geschältes Cipolleta mit roten und gelben Peperonistängeli in Schweinsplätzli füllen. Mit Bouillon ablöschen. Schmorzeit ca. 30 Min.

- Fleischzwischen Haushaltsfolielegen, mit schwerer Pfanne flachklopfen.
- Damit die Füllung im Fleischvogel bleibt, muss dieser gut mit Küchenschnur, Zahnstochern oder Rouladennadeln fixiert werden.
- Zum Servieren die Fleischvögel schräg halbieren, damit die Füllung sichtbar wird.
- Auch Fischfilets können gefüllt und aufgerollt werden.
- Für eine vegetarische Variante können blanchierte und gefüllte Wurz-, Kabis- oder Lattichblätter zu Rouladen aufgewickelt werden.

**Tipps  
&  
Tricks**



**Wein  
empfehlung**

Der Merlot Ticino DOC ist ein würdiger Partner für die Tessiner Fleischvögel.



Das Rezept für die Uccelli scappati und die Varianten finden Sie auf Seite 51.