



Rubrik vom 2. Dezember 2010

Gewerbeverband der Stadt Zürich

Volksmund: Man ist, was man isst!

Kutteln, Zürichdeutsch «Chuttle» – ein Gericht, das unter 50-Jährige kaum noch kennen. Das Arme-Leute-Essen kommt in einigen In-Spünten wieder auf den Tisch. Aber nicht als Arme-Leute-Essen, sondern gewissermassen inflationsbereinigt für rund 35 Franken pro Teller. Ich habe es trotzdem bestellt und muss sagen, dieser Kuhmagen hat geschmeckt.

Kulinarisch haben wir in den letzten 30 Jahren einen weiten Weg um den Globus angetreten. Wenn sich unsere Mütter in der Küche über die Grenzen wagten, dann gab es Sonntags zum Beispiel «Riz Casimir» oder «Riz Colonial». Mit einer signalgelben Ggörrli-Sauce aus dem Beutel und einer Dose Fruchtsalat hatten wir schon eine willkommene Abwechslung zu den Kutteln, dem Hackbraten und den Brätchügeli. Unvergessen auch das Toast Hawaii, Scheibletten-Käse mit Ananas und einer unnatürlich hellen Kirsche in der Mitte. In einem Betti Bossi Kochbuch aus den Achtzigern findet sich ein Nudelgericht Chinesische Art (Mah-Meeh). Damals machten 1 Messerspitze Curry und 1/2 Teelöffel Sambal Oelek aus normalen Teigwaren schon ein besonderes Erlebnis.

Dann kam die kulinarische Invasion. Die Chinesen brachten Chop Suey und Chow Mein und wir waren fasziniert, dass man einen Kopfsalat auch kochen kann. Dafür haben wir – wie heute für die Kutteln – rund 35 Franken hingeblickert. Doch dann wurde das Exotische inflationär: Kebab, Falafel und Sushi sind heute eher zu bekommen als ein Croque-Monsieur (Schinken-Käse-Toast) oder eben – Chuttle!

Also: Machen wir die alte Schweizer Küche zum neuen Event! Nach den Chuttle im In-Spunte habe ich mich mutig in der Metzgerei angestellt und 1 Kilo von diesem käsisigen Zottelteppich gekauft. Preis: 15 Franken pro Kilo. Zugegeben, optisch nichts für Anfänger. Mein Hauptaugenmerk galt natürlich der Sauce, denn damit steht und fällt die ganze Sache. Also Sellerie, Rüebli, Tomaten, Speckwürfeli etc. rein und mindestens 2 Stunden kochen, sonst bleibt der Pansen gummig.

Meine Söhne, mein Lohn! Nach anfänglichen Bedenken machte sich meine Jungschar ans Werk und putzte die Kutteln weg. Für einen Hobbykoch gibt es kein schöneres Lob als leere Töpfe. Und ich bin zu neuen Taten motiviert. Jetzt in der Adventszeit könnten noch besagte Brätchügeli, Pastetli und Kabiswickel auf den Tisch kommen. Macht Spass und schont das Portemonnaie. Dann liegt für Weihnachten wieder ein wunderbares Fondue Bourignon drin!

Richard Späh, Präsident
Gewerbeverband der Stadt Zürich
www.gewerbezuersch.ch