

Das kulinarische Erbe Zürichs





Plakat der ersten Firma für alkoholfreie Weine aus Meilen

Impressum

© Trägerverein «Genussregion Zürich 2026»,
info@genussregion.zuerich

René Kalt, Maur

Projektleitung

Texte

Dominik Flammer, Zürich

Grafik

Prisca Sieber, Wädenswil

Bilder:

Dank an:

Dominik Flammer,
Heini Schwarzenbach,
Marc Landolt, natürl AG,
Zunft Haus zur Waag,
Juckerfarm und Food Zurich
September 2025

Titelseite v.l.n.r
Blick auf Zürich von Zollikon aus
Bäcker aus Zürich mit Teigschüssel
Markszene auf dem Bürkliplatz,
Stilleben Food Zurich Photissérie – Kathrin Koschitzki

Rückseite v.l.n.r
Obst- und Weinbauschule Wädenswil, Postkarte aus dem Jahr 1904
Gemüse aus dem Kanton Zürich
Metzgerhalle am Limmatquai
Rechnungskopf des Zürcher Comestibles-Händlers Alberto Bonizzi
Die Familie Frei aus Horgen in ihrer Tirggelbäckerei
Essensportion am Foodfestival "FOOD ZÜRICH"

Inhalt

0	Das kulinarische Erbe Zürichs	5
1	Vom Seedie Fische, über den See den Ziger	8
2	Von der Getreidevielfalt	10
3	Spanische Nierli und Kuttlereien	13
4	Käsehochburg Oberland	17
5	Von Affoltern und von Birmensdorf	18
6	Zuckerbäcker und Schokoladenbarone	20
7	Vom Räuschling und vom Clevner	22
8	Von der Wein- zur Bierregion	24
9	Binätsch mit Stierenaugen	27
10	Der Aufstieg zur kulinarischen Metropole	29

Vielfalt an Zürcher Käsen
von natürl



Stich eines Milchhändlers
aus dem Zürcher Oberland



o Das kulinarische Erbe Zürichs

Längst haben sie ihn zu einem der ihren gemacht, die Zürcher den Maximilian Oskar Bircher-Benner. Denn schliesslich war es dieser bekannte Arzt, der um 1895 an der Zürcher Hafnerstrasse, nur einen Steinwurf vom Hauptbahnhof entfernt, mit seinem Birchermüesli das heute weltweit bekannteste Schweizer Gericht überhaupt kreierte.

Ein Rohkostgericht, das er auf Wunsch eines Armenpfarrers für eine magenranke Bewohnerin des Zürcher Industriequartiers entwickelt hatte. Dass Bircher-Benner von Aarau nach Zürich kam und die Leute aus dem glarnerischen Braunwald behaupten, er habe das Birchermüesli bei ihnen oben als Sennerei-Gericht kennengelernt, tut dem Zürcher Ursprung dieses Gerichtes allerdings keinen Abbruch.

Denn die Geschichte zeigt, dass Zürich ab Ende des 19. Jahrhunderts in vielen Bereichen der Ernährung, der Landwirtschaft und der Kulinarik in der Schweiz eine führende Rolle übernahm – wie auch in vielen anderen ökonomisch relevanten Bereichen. So schuf etwa der Thurgauer Botaniker und Önologe Hermann Müller-Thurgau in Wädenswil die Basis dafür, dass künftig alle Obstsäfte auch alkoholfrei (und dauerhaft haltbar) angeboten werden konnten. Der Zürcher Frauenverein wiederum verhalf der Gemeinschaftsgastronomie in der Schweiz zum Durchbruch, und der aus Spanien stammende Blätterteig wurde in Zürich für die Schweiz

auch für Kleingebäcke weiterentwickelt – so dass den Kurgästen in Baden ihre knusprigen, buttrigen Morgenbrötchen mit der Spanisch-Brötli-Bahn angeliefert werden konnten. Die Rösti begann ihren



Kleinjogg Jakob Guyer vom Katzenrütihof

Siegeszug von Zürich aus, auch wenn das Gericht hier anfänglich schlicht prötlete Händöpfel hiess, die hier bereits zum

Frühstück gegessen wurden, wie der bekannte Volkskundler Richard Weiss detailliert nachgezeichnet hat.

Tatsächlich hatte der Zürcher Landwirtschaftsreformer und Musterbauer Jakob Guyer, auch Kleinjogg genannt, auf seinem Hof Katzenrüti in Rümlang im Zürcher Unterland bereits Mitte des 18. Jahrhunderts den Nutzen und die hohen Erträge der aus Südamerika stammenden Kartoffel als Volksnahrungsmittel erkannt und damit begonnen, diese im grossen Stil anzubauen. Im Zürcher Oberland galt die Kartoffel schon bald als Heiland der Armen und im Zürcher Kalender wird die Knolle bereits um 1763 gar als Manna Thuringorium bezeichnet. Guyer war es auch, der mit Futterklee und Luzerne zu experimentieren begann und damit die Erträge auf den Wiesen und Äckern nachhaltig verbesserte. Dank seinem klaren Fokus auf die Bodenfruchtbarkeit wurde Kleinjogg zum Wegbereiter für die moderne Landwirtschaft.

Ein grosses Verdienst von Guyer war auch, dass er mit den von ihm initiierten Bauerngesprächen Stadt und Land zusammenbrachte. Kleinjogg wurde damit weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt, so dass ihn zahlreiche berühmte Europäer besuchten. Johann Wolfgang von Goethe etwa schrieb nach einer Visite

bei Guyer: «Ich ging ohne Ideen von ihm hin, und kehre reich und zufrieden zurück.» Das waren Entwicklungen, die von der Ausstrahlung und vom Wandel dieser einst wenig bedeutenden Region zum führenden Wirtschaftsstandort der Schweiz erzählen. Heute kann Zürich als Stadt dank ihrem Umland und ihren Nachbarn eine vielschichtige und breite Ernährungsgeschichte aufweisen, die für den jetzigen Erfolg der Kantonshauptstadt als kulinarische Metropole unseres Landes von zentraler Bedeutung ist.



Gebäude des Sanatoriums von Maximilian Bircher-Benner am Züriberg, um 1910



Plakat der Zürcher Centralhalle von Fritz Boscovits aus dem Jahr 1911

1 Vom See die Fische, über den See den Ziger

Als schiffbarer Verkehrsknotenpunkt, erreichbar über die Limmat und über den Zürichsee, kam Zürich schon früh in den Genuss all der Handelsgüter nicht nur seiner Nachbarn, sondern auch aus fernen Landen. Die Glarner etwa belieferten Zürich zu grossen Teilen mit der begehrten Butter – und als Nebenprodukt mit dem würzigen Glarner Ziger, der in der Stadt Zürich seinen Hauptmarkt fand und wo die Rezepte, für die er verwendet wird, vielfältiger sind als in seiner eigentlichen Heimat. Auch versorgte der See die Stadt mit einer Fülle an Fischen, um die sie wohl jede andere Schweizer Stadt damals nur beneiden konnte. Denn ausgerechnet in der durch den Reformator Huldrych Zwingli zum reformierten Glauben bekehrten Stadt, in der die katholischen Fastenregeln mit ihrem starken Fischkonsum während der Fastenzeiten schon im 16. Jahrhundert abgeschafft worden waren, stand mehr und vor allem eine weit grössere Auswahl an Fischen zur Verfügung als in vielen katholischen Regionen. Das belegen die bereits 1709 vom Maler Johann Melchior Füssli geschaffenen Fischtafeln, auf denen vom Aal bis zum Zander so ziemlich alles zu finden ist, was in Schweizer Seen schwimmt.

Fischtafel von Johann Melchior Füssli aus dem Jahr 1709 aus dem Zürcher Rathaus



Die beiden Tafeln hängen heute im Zürcher Rathaus – ein vielfältiges Angebot, das in Zürich zudem noch durch all die importierten, eingesalzenen Bücklinge und Heringe sowie Stockfische ergänzt wurde, die über den Rhein, die Aare und schliesslich die Limmat hinauf ihren Weg nach Zürich fanden. Den mit der Aufhebung der Fastenregeln verbundenen Rückgang des Fischkonsums machte Zürich dank der starken Nachfrage der katholischen Innerschweizer Kantone und der katholischen Klöster wett, die sich in der Limmatstadt mit Fischen eindeckten. Welche Bedeutung der Anschluss Zürichs an die bedeutenden europäischen Wasserwege hatte, davon erzählt auch die Hirsebreifahrt von 1456, als die Zürcher den Elsässern ein erstes Mal bewiesen, dass sie den Weg von Zürich bis nach Strassburg mit ihrem Schiff innerhalb von 24 Stunden schaffen konnten, so dass der Hirsebrei noch warm war, als sie ankamen.

2 Von der Getreidevielfalt

Die Hirsebreifahrten (eine zweite fand 1576 statt, die Strassburger sollen sich damals gar die Leffzen verbrannt haben, als sie vom Hirsebrei kosteten) erzählen auch davon, dass die heute kaum mehr genutzte und vor allem ab dem 19. Jahrhundert vom Mais verdrängte Hirse früher zu den wichtigsten Getreiden Zürichs gehörte. Überhaupt dominierten in Zürich

während Jahrhunderten die Getreidemus-Speisen, vor allem auch, weil diese mit weit weniger Aufwand zubereitet werden konnten als alle damals schon bekannten Brotspeisen. Wie ihre Miteidgenossen waren auch die Zürcher über Jahrhunderte hinweg in erster Linie Mus-Fresser. Bis weit ins 16. Jahrhundert hinein waren Hirsebrei und Habermus auch die Hauptspeisen der städtischen Zürcher Bevölkerung, wie Albert Hauser detailliert nachgezeichnet hat.

Zwar war das Bäckerhandwerk vor allem in der Stadt Zürich ziemlich verbreitet, doch löste das Brot die Mus-Speisen als Hauptgetreideprodukt erst in den folgenden Jahrhunderten ab, und dies erst noch sehr langsam. In der Stadt war noch

im 16. Jahrhundert vor allem das harte und relativ flache Siebentalerbrod aus Gerste beliebt; andere Brote wurden auch mit Roggen, mit Hafer und teilweise mit Dinkelmehl hergestellt.

Auf dem Land gab es oft nur hartes und aus Sauerteig getriebenes Brot, wenn überhaupt, denn gebacken wurde teil-

weise nur einmal im Monat oder gar seltener. Gehopft-tes gehopft, solches mit Hefe, durfte noch in der frühen Neuzeit ein einziger Zürcher Stadtbäcker herstellen. Die Mus-Gerichte lehnten sich zudem an das an, was vorhanden war: wie die im Kanton Zürich einst weitverbreitete Choscht-suppe, die nebst den üblichen Mus-Getreiden

vor allem mit der Ackerbohne zubereitet wurde, bevor diese zur Saubohne abgewertet wurde. Erst heute entdeckt man sie – nicht zuletzt dank den Einflüssen aus dem Süden – wieder, die zarte Favabohne.

Als Zunftstadt sorgte vor allem Zürich dafür, dass die Art und Zubereitung der Brote schon im Mittelalter recht breit aufgestellt war, zudem verfügte Zürich bereits im 14. Jahrhundert über eine umfassende



Innenleben des Comestible Schwarzenbach im Oberdorf, Zürich, 1920

Gewerbeordnung. Nebst grossen Brotlaiben gab es auch die Herrenbrötchen aus fein gemahlenem weissem Mehl. Bei den Weizenarten dominierte vor allem der gespelzte Dinkel das Angebot, da er wie in seinen unmittelbaren Nachbarregionen das Hauptanbaugeschäft war.

Ab dem 19. Jahrhundert profitierte Zürich wiederum von einer starken Immigration auswärtiger Handwerker: Durch die Aufhebung der Zünfte durften sich endlich auch Auswärtige nicht nur in Zürich niederlassen, sondern hier auch ihr Gewerbe aufbauen. So wie etwa Heini Schwarzenbach der Erste 1864 sein bis heute bestehendes Kolonialwarengeschäft eröffnete und der gebürtige Mailänder Giuseppe Bianchi damit begann, in Zürich mit Südf Früchten und allerlei Meeresgetier zu handeln. Unter den Neuzuzügern fanden sich auch viele Bäcker und Metzger aus der Ostschweiz und aus dem süddeutschen Raum. Sie fanden in Zürich vieles davon vor, was sie für ihre Backstuben benötigten: Die Ostschweizer Biber-Bäcker konnten sich an der Gewürzvielfalt erfreuen, die über den Gotthard und die Bündnerpässe wie über die Wasserstrassen aus dem Norden nach Zürich gelangt waren. Ebenso fanden auch die süddeutschen Lebzellen-, Honig- und Pfefferkuchenbäcker im seit Jahrhun-

derten bekannten Zürcher Tirggel und in den vor allem in der Stadt bekannten Offletten Verwandte vor, die ihnen zudem vielfältig gestaltete Gebäckmodel und Waffeleisen und vor allem das Wissen rund um die Herstellung dieser heute noch bestehenden Gebäckgebäude lieferten.

Als Zunftstadt sorgte vor allem Zürich dafür, dass die Art und Zubereitung der Brote schon im Mittelalter recht breit aufgestellt war



Kaffee Rösterei Schwarzenbach im Oberdorf, Zürich, 1951

Charakteristisch für die Zürcher Küche war ab dem 17. Jahrhundert auch die vielfältige Verwendung von Reis, der vom Piemont und aus der Lombardei her über die Alpenpässe geliefert wurde. Damit kamen die Zürcher – wie auch die Innerschweizer – lange vor einem Grossteil der damaligen Regionen Italiens in den Genuss des in Norditalien seit dem

Zürcher Krämer nicht nur mit Orangen, sondern auch mit mailändischen Zitronen oder mit aus Italien eingeführten Artischocken und mit dem zu jenem Zeitpunkt in der Schweiz noch gänzlich unbekannten Blumenkohl.

Es zeigt sich bis heute, dass die Zürcher durch ihre unmittelbare Nachbarschaft

zur Innerschweiz zusätzlich von all den frühen Luzerner Entwicklungen unter dem innovativen und von einem Luzerner Investoren engagierten Walliser Hotelier César Ritz und dem von ihm beschäftigten Jahrhundertkoch Auguste Escoffier profitierten. Denn Ritz und Escoffier förderten die Ausbildung der Köche, der Confiseurs sowie der Bäcker nachhaltig, was sich ablesen lässt in den heute noch bei Zürichs Starkonditoren omnipräsenten Gebäcken wie der Saint-Honoré-Torte, den Eclairs oder den blätterteiligen Crèmeschnitten (auch: Millefeuilles). Dass Zürich

in den letzten beiden Jahrzehnten mit einer Vielzahl an handwerklichen Klein- und auch grösseren Biobäckereien in der kulinarischen Brotwelt wieder eine starke Rolle einnimmt, ist umso erfreulicher.



Ansichtskarte der Zürcher Bäckereiausstellung von 1910

15. Jahrhundert angebauten Reises. Vor allem die reicheren Zürcher lernten schon sehr früh gedörrte Südfrüchte und aus den grossen Hafenstädten Genua und Venedig importierte Gewürze aus Südostasien kennen. Der bekannte Zürcher Kupferstecher David Herrliberger hat das in seinen 1749 erstmals publizierten Ausruferbildern festgehalten: Da handeln die

3 Spanische Nierli und Kuttlereien

Viel von dem Vieh, das in den vergangenen Jahrhunderten nach Zürich getrieben wurde, stammte zwar aus der viehreicheren Innerschweiz, aber auch aus den verschiedenen hügligeren und landwirtschaftlichen Regionen des

etwa im Säuliamt, der Gegend um Knonau, Schweine, von denen einige auch immer mit den Rindern über den Albis nach Zürich getrieben wurden. Dennoch sind die meisten traditionellen Zürcher Fleischgerichte vom Rinds- und vom Kalbfleisch geprägt. Das Zürcher (Kalbs-)Geschnetzelte mit den Kalbsnieren drin etwa; aber auch die bis weit ins 20. Jahrhundert in den Arbeiterkreisen und im Niederdorf populären Spanischen Nierli (wie man die gebratenen Stierenhoden heute noch nennt) erzählen

davon, dass Innereien vor allem in der ländlichen und auch der frühindustriellen Bevölkerung wahre Festtagsspeisen waren.

Filet und andere Edelstücke konnte sich nur eine wohlhabende Oberschicht leisten. Lange Zeit war auch die Hirnwurst die bekannteste Wurst in Zürich, die mit Ochsenhirn, Rindschlunge, Speck, Eiern und Gewürzen produziert wurde. In wohl-



Zürcher Geschnetzeltes aus dem Zunftthaus zur Waag, Zürich, 2025

Zürcher Umlandes. Dabei spielte vor allem das Rind eine zentrale Rolle – auch wenn im Zürcher Ober- oder Unterland gelegentlich Ziegen geschlachtet wurden – Fleisch, das in der Stadt nicht sehr begehrt war. Offensichtlich gab es

habenden Haushalten gab es gelegentlich eine Spanische Suppe – in Anlehnung an die in Deutschland bekannte Olla podrida oder Olla podrida, wobei es sich in Zürich nicht wirklich um eine Suppe, sondern um ein üppiges Gericht mit verschiedenen aufeinandergeschichteten Fleischspeisen handelte, das mit Kraut, Sellerie und Rüben ergänzt wurde und mit dem die reichen Zürcher ihren Wohlstand zeigen (und wahrscheinlich auch geniessen) konnten. Dass ihnen für dieses Gericht oft auch Wild



Ansichtskarte des Restaurants und Kuttlerei zum Rosental in Stäfa aus dem Jahr 1904

zur Verfügung stand, hängt damit zusammen, dass alles selbst auf dem Land geschossene Wild im Zürcher Rathaus abgeliefert werden musste, von dem wiederum nur wenige privilegierte Haushalte profitierten. Auf dem Land gab es an verschiedenen Orten Kuttlereien, Ausflugslokale, die für ihre Gerichte mit Rindskutteln bekannt waren. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts war jedoch auch die Wollishofer Knödelsuppe mit Leberknödeln weit verbreitet.

Vor allem im Zürcher Oberland lieferten die Kühe viel Milch, so dass sich die Bauern dank der für die Fütterung geeigneten Molke ebenfalls das eine oder andere Schwein leisten konnten, mit dem sie im Herbst ihre Metzgete bestritten. In der Stadt dominierten die Schweine den Privatkonsum der reichen Oberschicht bereits viel früher, da einige der Wohlhabenden selber das eine oder andere

*Restaurant und
Kuttlerei z. Rosental, Stäfa*
Tel. Stäfa 72 • I. Hablützel

Schwein hielten und diese ebenfalls im Herbst schlachteten. Ein Fleischschmaus indes, den es auch in reicheren Haushaltungen nur an Feiertagen gab. Mehr oder überhaupt Schweinefleisch (und vor allem mehr Würste) konnten sich die meisten Zürcherinnen und Zürcher erst ab dem Beginn des 20. Jahrhunderts leisten, als die Landwirtschaft das Schwein (wie auch das Huhn) dank Neuzüchtungen und Einkreuzungen mit englischen Tieren für ihre Massentierhaltung entdeckte. Zu Fleischgerichten wurde in Zürich oft auch Gemüse serviert, meist in Form von Gumpist – eine Ableitung vom lateinischen *compositum*, das die Beilage bezeichnet. Zu Fleischartöpfen gab es oft ein Sauerkraut-Gumpist, dem wiederum sogenannte Gumpist-Äpfel beigegeben waren, Schweinespeck wurde mit Kohl oder Lattich serviert.



4 Käsehochburg Oberland

Käsereien gab es schon früh. Die älteste bisher entdeckte Schweizer Quelle erzählt von einer Milchkuh-Sennerei im zürcherischen Mönchaltorf, die der alemannische Landadelige Pozzo im Jahr 855 dem Kloster St. Gallen vermachte. Bis weit ins 20. Jahrhundert hinein vermochte das Zürcher Oberland gemeinsam mit dem Kanton Glarus mehr als genügend Milchprodukte für die Stadt und die Nachbarregionen herzustellen und seine starke Rolle in einer wachsenden und immer stärker werdenden schweizerischen Milchindustrie zu behaupten, nicht zuletzt, da sich die Milchwirtschaft zulasten des Getreideanbaus ab dem 16. Jahrhundert deutlich ausgedehnt hatte und Zürich zusehends mit importiertem Getreide aus Süddeutschland versorgt werden konnte.

Bereits Ende des 18. Jahrhunderts war die Zürcher Landschaft in der Lage, zwei Drittel der städtischen Nachfrage nach Milchprodukten im Allgemeinen zu befriedigen. Erst mit dem Fokus auf den im 20. Jahrhundert lange recht populären Tilsiter begann ein Niedergang, mit dem die Region fertig werden musste. Das gelang ihr dank einer cleveren Strategie weit besser als vielen anderen Regionen, als der visionäre Käser Alfred Bieri in den 1990er-Jahren mit Natürli nicht nur ein neues Label schuf, sondern vor allem auch viele der regionalen Käsereien hin zu neuen Kreationen führte, für die das Zürcher Oberland heute weit über den Kanton hinaus bekannt ist. Längst beschäftigt sich die Organisation auch mit der

Vermarktung und der Unterstützung von Käsereien aus den Nachbarregionen, da hier seit Urzeiten eine enge Zusammenarbeit besteht. Züri Natürli arbeitet heute mit rund dreissig gewerblichen Käsereien zusammen, wovon ein Drittel im Zürcher Oberland zuhause ist, ein Drittel im Toggenburg und der Rest im Thurgau, in Glarus und im Kanton Schwyz. Bis zu 200 Tonnen Käse reifen in den Kellern von Züri Natürli in Saland im Zürcher Oberland, alles fast ausschliesslich Käse, die aus Rohmilch produziert werden.

Bis zu
200 Tonnen
Käse reifen in
den Kellern von
Züri Natürli

5 Von Affoltern und von Birmensdorf

Während der Thurgau für seine Obstvielfalt bekannt ist, das benachbarte Zug für seine Kirschen und



Chromolithographie des Stäfner Rosenapfels aus dem Jahr 1898

Graubünden für seine Weine, hat Zürich vor allem im Obstbereich über die vergangenen zwei Jahrhunderte an Bedeutung eingebüsst. Erst mit der Gründung der Obstbauschule in Wädenswil wurde um die Jahrhundertwende dank der Entwicklung der alkoholfreien Obstsäfte und dank dem leidenschaftlichen Einsatz vieler Winzer (weit später) die Basis für die Wiederent-

deckung der zürcherischen Obst- und Sortenvielfalt gelegt. Gab es früher auf der Zürcher Landschaft noch unzählige Mostereien, sind davon heute vor allem noch die Ortsnamen und ihre Ortswappen übriggeblieben. Immerhin sind es die beiden Affoltern, die den alten keltischen Namen der Apfelhaine in sich tragen, früher Afaltraun genannt. Auch Birmensdorf würde heute nicht so heissen, wäre die Landschaft einst nicht von grossen Birnenwäldern geprägt gewesen. Bereits 876 erscheint der Ortsname unter dem Begriff Piripoumesdorf. Dass Zürcher Orts- und Regionalnamen auch in zahlreichen heute noch kultivierten Sorten auftauchen, zeigt sich etwa bei den Hedinger oder Wehn-taler Äpfeln oder beim bereits 1750 erstmals erwähnten Usterapfel.

Dennoch hat Zürich eine weltweit führende Rolle bei der Entwicklung des Süssmostes und anderer alkoholfreier Obstgetränke übernommen, die sie dem Thurgauer Wein- und Obstbauexperten Hermann Müller-Thurgau verdankt. Müller-Thurgau gelang es auf Drängen der mächtigen Zürcher Abstinenz-Damen rund um

Müller-Thurgau gelang es auf Drängen der mächtigen Zürcher Abstinenz-Damen rund um den Zürcher Frauenverein, alkoholfreie Obstsäfte zu entwickeln

den Zürcher Frauenverein, alkoholfreie Obstsäfte zu entwickeln, die haltbar waren und die das Konsumverhalten bis heute auf den Kopf stellen. Denn erst durch das von Hermann Müller-Thurgau mit verschiedenen Filtriermethoden weiterentwickelte Verfahren des Franzosen Louis Pasteur gelang es, alkoholfreien Süssmost, Birnenmoste oder auch Säfte aus Orangen oder Trauben herzustellen. Dadurch konnte in Meilen am Zürichsee um die Jahrhundertwende eine der ersten grossen Produktionsstätten für «Alkoholfreie Weine» eröffnet werden. Es entstand ein Unternehmen, das in den 1920er-Jahren Konkurs anmelden musste und anschliessend von einem der für Zürich wichtigsten Köpfe übernommen wurde: von Migros-Gründer Gottlieb Duttweiler.

Die Frauen hatten nicht nur im Kampf gegen die Schnapspest die Nase vorn, auch übernahmen sie von Zürich aus das Zepter in Sachen Haushalten und Kochkunst. Nachdem die Winterthurerin Marie-Susanne Kübler bereits 1849 mit ihrem Buch Das Hauswesen ihr erstes Kochbuch in hoher Auflage lanciert hatte, war es ab 1900 die Thurgauerin Emma Corradi-Stahl, die den Schweizer Hausfrauen von der Druckerei ihres Mannes im heutigen Zürcher Kreis 3 aus das Wissen über die Zubereitung allerlei Speisen und den Umgang mit energiesparenden Methoden wie Kochkisten und Konservierungstechniken zu predigen begann. Ihre Ratgeber unter Titeln wie Gritli in der Küche oder Gritlis 324 Kochrezepte wurden hunderttausendfach verkauft. Dreissig Jahre später brachte die erfolgreiche

Kochschulbetreiberin Anna Widmer ihr erstes Kochbuch heraus, an dem bereits ihre Nachfolgerin Elisabeth Fülcher mitgearbeitet hatte. Als die in Winterthur geborene Elisabeth Fülcher die Kochschule übernahm, begann der Siegeszug ihres eigenen Kochbuches, das die Kochkunst von mindestens zwei Generationen zu prägen vermochte.



⑥ Zuckerbäcker und Schokoladenbarone

Wenig deutete in der Zeit vor der Industrialisierung darauf hin, dass Zürich dereinst eine führende Rolle im Schweizer Schokoladen- und Confiseur-Handwerk übernehmen würde. Das wohl traditionellste Süssgebäck Zürichs, der Tirggel, ist ein lokal äusserst beliebtes Gebäck geblie-

ben, das heute noch vorwiegend zwischen Albiskette und Pfannenstil genossen wird. Über Zürich und seine Umgebung hinaus hat es dieses aus Mehl und Honig zubereitete Gebildegebäck bis heute kaum zu Anerkennung gebracht. Eine rare, aber nicht minder spannende Zürcher Spezialität der

Oberschicht war lange Zeit die Crème de Roses, hergestellt aus Rosenblättern, Eiern und Mehl: eine Masse, die erst gebacken und dann im Mörser wieder fein zerstoßen wurde. Erst ab 1900 begannen Confiseure wie Sprüngli, Honold oder die Chocolatiers von Teuscher mit ihren Produkten die Märkte zu erobern. Luxemburgerli von Sprüngli oder Champagner-Truffes von Teuscher gehören heute zu den schweizweit bekannten Zürcher Spezialitäten. Das Handwerk mit dem süssen Gebäck hat dank diesen Pionieren in Zürich einen enorm fruchtbaren Boden gefunden.

Während sich die Berner noch heute gerne darüber beklagen, dass der Erfinder der conchierten Schokolade, Rodolphe Lindt, sein Unternehmen vor mehr als 130 Jahren an den Zürcher Sprüngli-Clan verkauft hat, dürfte es das Management von Nestlé im fernen Vevey ebenso plagen, dass unter dem umtriebigen Lindt-Manager Ernst Tanner ein Zürcher Unternehmern längst die Hoheit über das Image der Schweizer Schokolade übernommen hat. Und dies, obwohl Lindt & Sprüngli nur einen Bruchteil seines Umsatzes mit in der Schweiz produzierter Schokolade erzielt.



Ansichtskarte der Conditorei Sprüngli am Paradeplatz aus dem Jahr 1911

Dafür sind in Zürich heute im Bereich der edlen Herkunftsschokoladen mit La Flor und mit Garçoa zwei der wohl innovativsten Schweizer Betriebe angesiedelt. Dass die Zürcher Confiseure ihren Einfluss weit über die Schweiz hinaus schon im 20. Jahrhundert ausgebaut haben, ist heute unbestritten. Selbst italienischen oder französischen Kreateuren sind heute Namen wie Sprüngli, Honold oder Teuscher so geläufig, wie ihnen früher die Namen der Bündner Zuckerbäcker-Pioniere oder der führenden Exil-Chocolatiers aus dem Tessiner Bleniotal bekannt waren. Dass die Zürcher nicht an ihren Traditionen hängengeblieben sind, bewies einst der Horgener Zuckerbäcker Heinrich Biber. Dieser Tirggelkünstler begann gegen Ende des 19. Jahrhunderts mit der Produktion von Schokolade mit all ihren Möglichkeiten und nannte sich fortan – in Anlehnung an die lange von der Westschweiz und von Frankreich aus dominierten Schokoladenwelt – Henry Biber, Chocolatier.

Conditorei Sprüngli - Paradeplatz

7 Vom Räuschling und vom Clevner

Als der europäische Adel im 17. Jahrhundert damit begann, die Alpenwelt zu bereisen und dies in seinen Reiseberichten zu beschreiben, hinterliessen die Zürcher Weine



Ansichtskarte der Weinlese in Küsnacht um die Jahrhundertwende

wenig von dem, was sie heute können. Die meisten Reisenden beklagten sich über die sauren Weine, die man kaum trinken könne und die allenfalls dazu dienten, sich sinnlos zu betrinken. Kein ruhmvolles Urteil aus alten Zeiten, das der grosse Historiker Albert Hauser in seinem Standardwerk über die Ernährungsgeschichte abgegeben hat. In Trinken und Essen im alten Zürich, das Hauser 1964 erstmals publizierte, zeichnete er vor allem nach, dass die schwergewichtig am Zürichsee und im Zürcher Weinland produzierten Weine wirklich hohe Säureanteile hatten, dafür aber einen tiefen Alkoholgehalt. Selbst Kindern wurde aufgrund der schlechten Wasserqualität oft schon morgens Wein vorgesetzt.

Doch obwohl Zürich über keine einzige autochthone, also heimische Traubensorte verfügt, haben kreative und leidenschaftliche Winzer dafür gesorgt, dass heute viele Zürcher Weine in der aufstrebenden Schweizer Weinwelt als Spitzenprodukte wahrgenommen werden. Bei den Weissweinen ist es vor allem der seit Jahrhunderten hier angebaute Räuschling, während die Rotweine der Blauburgunder-Familie sich heute kaum mehr vor den marktbeherrschenden Bündner Konkurrenten verstecken müssen. Clevner nannte man in Zürich die Blauburgunder lange, weil die ersten Setzlinge wie die Veltliner Weine das Züribiet von Chiavenna aus erreichten – Clevn ist der deutsche Name für dieses Städtchen im Veltlin. Dass die Reben ursprünglich aus dem Burgund stammen, weiss man mittlerweile auch in den Zürcher Weinkellern. Im Windschatten der Zürcher Winzer haben sich eine Handvoll Zürcher Schnapsbrenner einen Namen gemacht. So gehört beispielsweise die Privatbrennerei von Urs Streuli in Horgen zu den höchst-ausgezeichneten Brennereien der Schweiz, die mit ihren Bränden aus roten Mirabellen, aus Knoll-Birnen oder aus Gelb- und Grünmöstlern einige der schmackhaftesten und edelsten Brände der Schweiz herstellt.

Rebberg der Landolt AG an der Goldküste, Zürich



8 Von der Wein- zur Bierregion

Erst im Laufe des 19. Jahrhunderts begann sich Zürich von einer Wein- in eine Bierstadt zu verwandeln – wie übrigens auch Winterthur, die zweitgrösste Stadt des Kantons. Mit der Aufhebung der Zünfte in der Zeit Napoleons durften viele Auswärtige neue Gewerbe aufbauen – es entstanden zwischen 1801 (Brauerei zum Strohhof) bis Ende des Jahrhunderts unzählige neue Brauereien. Viele von ihnen waren angeschlossen an Gasthöfe oder neu eröffneten Biergärten. Konkurrenziert

Bier war lange Zeit mindestens doppelt so teuer wie Wein

wurden die lokalen Brauer aber auch in starkem Umfang insbesondere von bayerischen Brauereien, die ihre Produkte vor allem mit dem Anschluss Zürichs ans europäische Bahnnetz wagonweise nach Zürich exportierten und in der Stadt grosse und bekannte Lokale wie etwa die Bayerische Bierhalle belieferten. Im 20. Jahrhundert schlossen unzählige dieser kleinen und lokalen Brauereien ihre Tore oder sie wurden wie die Brauerei Uetliberg von einem grösseren Konkurrenten übernommen. Schliesslich dominierten in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts noch zwei heimische Brauereien, die Hürlimann und die Löwenbräu. Beide wurden jedoch gegen Ende des 20. Jahrhunderts Opfer der enorm starken Konzentrationswelle im europäischen Biermarkt. Sie wurden geschluckt und gingen in internationalen Bierkonzerne auf. Ebenso die lange Zeit grosse und bedeutende Winterthurer Brauerei Haldengut.



Frischgezapftes Bier (KI generiert)



3265 ZÜRICH: Unter den Lauben am Rathausquai

Ansichtskarte von den Lauben am Limmatquai mit Bierwerbung

Im Gegenzug entstanden unzählige Mikrobrauereien, von denen sich einige in diesem preislich sehr konkurrenzträchtigen Markt behaupten konnten. Diese unumkehrbare Entwicklung führte ab Beginn des 19. Jahrhunderts dazu, dass Zürich von einer Wein- zu einer Bierstadt wurde. In den Jahrhunderten zuvor war sicherlich auch in Zürich Bier gebraut worden, doch war dieses lange Zeit mindestens doppelt so teuer wie Wein. Und damit ein Luxusprodukt, das sich nur die wenigsten leisten konnten. Das Ende der Zünfte, die industrielle Revolution im landwirtschaftlichen Getreideanbau sowie neue Produktions- und Transporttechniken trugen dazu bei, dass die Preise fielen und sich immer mehr Arbeiter (auch dank steigenden Löhnen) Bier leisten konnten. Bis weit ins 20. Jahrhundert hinein liessen viele Zürcher Brauereien im Winter das Eis in Blöcken aus den umliegenden Seen schneiden und in ihre kühlen Braukeller transportieren, so dass sie auch in den Sommermonaten kühle Bier anbieten konnten. Noch bevor die Keller mit moderneren Kühlaggregaten runtergekühlt wurden.



9 Binätsch mit Stierenaugen

Im Gemüsebau hat Zürich vor allem im 20. und 21. Jahrhundert neue Massstäbe gesetzt. Dies, obwohl die Zürcher schon in früheren Jahrhunderten selbst auf Stadtboden viele Gemüsearten anbauten, die an den Gemüseständen des Zürcher Marktes angeboten wurden: Bohnen, Kraut, Fenchel oder Rüben, aber auch von Erbsen ist in alten Quellen oft die Rede. Sehr beliebt waren auch der Spinat (auf zürcherisch: Binätsch) mit Spiegeleiern (auf zürcherisch: Stierenaugen) oder Choschtsuppe mit Ackerbohnen; auf dem Land war auch der Mangold weit verbreitet. Bereits im 16. Jahrhundert sollen die Zürcher gar Spargel aus dem Schaffhausischen gegessen haben, auch gab es auf den Märkten eine für diese Zeit verblüffend grosse Auswahl an Salaten: Wiederholt tauchen etwa Nüsslisalat auf, Lattich, Kresse oder der heute noch beliebte Salat aus gekochten Randen.

Nach einem starken Rückgang vor allem des städtischen und bäuerlichen Gemüseanbaus haben in den vergangenen Jahrzehnten innovative Gemüsebauern für ein breites und spannendes Angebot gesorgt. Die Höfe von Martin Jucker in Seegräben und in Jona gehören heute zu den schweizweit beachtetsten Höfen überhaupt, während Mäde Hollenstein unter seinem Label Slow Grow wohl einen der nachhaltigsten Gemüse- und Getreideanbaubetriebe der Schweiz geschaffen hat. Hollenstein ist es auch gelungen, brachliegendes Land wiederzubeleben und dieses wieder in die Landwirtschaft zu integrieren, und das auf einem Niveau, um das ihn heute selbst erfahrene Bio-Bauern beneiden. Der Gemüsebaubetrieb Müller in Steinmaur hat mit einem hochinnovativen Anbau dafür gesorgt, dass die Stadt Zürich und auch der Kanton heute von einem ungemein vielseitigen Bio-Gemüse- und Frischgewürzeangebot profitieren kann – selbst

Selbst Ingwer oder Kurkuma wird in Steinmaur angebaut

Ingwer oder Kurkuma wird in Steinmaur angebaut. Das dürfte sich auch auf den Anbau der lange Zeit verpönten Hülsenfrüchte auswirken, die im Sog der veganen und vegetarischen Diäten wieder auf unseren Speiseplänen auftauchen. Die landwirtschaftliche Schule des Kantons Zürich hat im Hülsenfrüchteanbau die führende Rolle übernommen und arbeitet weit über die kantonalen Grenzen hinaus mit allen Landwirtinnen und Bauern zusammen, die sich für den Anbau von Kichererbsen oder Käferbohnen interessieren. Dafür, das Zürich immer auch mit Südfrüchten versorgt wurde, sorgten vor allem italienischstämmige Gemüse- und Obsthändler, von denen heute in der grossen und schweizweit einzigen Engroshalle in Zürich die Familie Marinello auch in fünfter Generation immer noch eine wichtige Rolle spielt.



Ansichtskarte der landwirtschaftlichen Schule Strickhof aus dem Jahr 1907

10 Der Aufstieg zur kulinarischen Metropole

Noch im 20. Jahrhundert blieb Zürich lange durch eine zwar hervorragende, aber in erster Linie in ihren Traditionen verhaftete Zunftgastronomie geprägt. Nachdem die Zürcher Hotellerie wie die Gastronomie der ganzen Schweiz allmählich damit begonnen hatte, sich an den von Auguste Escoffier eingeführten französischen Einflüssen zu orientieren und sich zu modernisieren, dominierten bis zum Zweiten Weltkrieg auch in Zürich die französischen Menükarten. Was aus Frankreich kam, genoss in der Zürcher Hotelgastonomie den höchsten Stellenwert. Erst in der Zeit danach entstanden neue Gastroimperien, die sich stark an der Erlebnisgastronomie orientierten, wie dies der innovative Ueli Prager mit seinen aus den USA importierten Ideen



Zineb Hattab, Köchin (Foto: Erna Drion, @visible_by_erna)

vorgemacht hatte oder der sehr erfolgreiche und aus einer spanischen Familie

stammende Ruedi Bindella mit seiner mit italienischen Produkten aufgebauten

Gastronomiekette. Prager führte nicht nur den Hamburger, das Poulet im Chörbli oder das Riz Casimir ein, er brachte auch als erster etwas vom American Way of Life in die Zürcher Gastronomie ein. So wie Bindella den Aufschwung der italienischen Küche sehr erfolgreich für sich nutzte.

Denn Zürich nutzte vor allem die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg immer stärker, um von den kulinarischen Einflüssen seiner Immigranten zu profitieren. Zunächst von den Italienern, später von den Libanesen, den Thailändern und Japanern, den Türken und den Kurden und mittlerweile auch von der Balkanküche, der Küche der Tamilen und jener der Äthiopier und der Eritreer.

Auch von Migros-Gründer Gottlieb Duttweiler wurde diese Entwicklung massiv vorangetrieben. Passte der Vorreiter des heutigen Detailhandels doch auch das Angebot innerhalb seines Konzerns den Bedürfnissen der Immigranten an und bot die von ihnen inspirierten Gerichte in seinen Migros-Restaurants in ihrer ganzen Breite an.

Parallel zu dieser starken Internationalisierung der Zürcher Gastronomie begannen sich viele Köchinnen und Köche immer stärker mit der heimischen Vielfalt zu beschäftigen. Nicht zuletzt, um sich neben dem breiten internationalen Angebot ein Profil zu verschaffen, mit dem sie sich

abgrenzen konnten. Vorreiter waren in den vergangenen Jahrzehnten etwa René Zimmermann vom Neumarkt, Peter Brunner vom Goethestübli oder Tina Giacobbo von der Alpenrose. Mit dem Erstarken der Bio-Bewegung und vor allem einem innovativen und im schweizerischen Vergleich relativ starken Convivium von Slow Food mit einer gar noch stärkeren jungen Sektion begannen viele jüngere und neue Gastronominnen und Köche sich mit den Produkten ihrer Region auseinanderzusetzen.

Zürich wurde auch dank seiner Kauf- und seiner Anziehungskraft zum wichtigsten Markt für innovative Produzenten aus benachbarten Regionen wie der Ost- oder der Innerschweiz. Köche wie Nenad Mlinarevic, Mitja Birlo, Markus Stöckle und viele andere entwickelten neue Rezepte und begannen sich mit der Seelennahrung der Zürcher zu beschäftigen. Als Vorreiter einer veganen und vegetarischen Küche legte der Zürcher Gastronome Rolf Hiltl zudem den Grundstein für den Aufstieg von neuen und gesamtschweizerischen Gastroimperien wie jenes der Tibits-Kette. Vor allem aber auch für junge und innovative Köchinnen und Köche, die wie Zineb «Zizi» Hattab oder Noah Rechsteiner mit ihren Lokalen damit begannen, neue Massstäbe für eine vegane Zürcher Küche zu setzen. Lokale handwerklich orientierte Hausbäckereien, moderne Brotvermarkter wie Jens Jung mit seiner John-Baker-Kette und innovative Produkteentwickler wie der Zürcher Patrick Marxer von Das Pure und viele marktorientierte Landwirte haben das Potenzial Zürichs nicht nur erkannt, sondern fördern dieses mit ihrem wachsenden Angebot auch weiterhin. Damit ist nicht nur das Tempo für neue und innovative Entwicklungen deutlich erhöht worden, sondern auch die Anziehungskraft Zürichs für den neuen kulinarischen Tourismus deutlich verstärkt worden. Wer heute nach Zürich reist, hat auch an vielen Orten die Möglichkeit zu erfahren, was Zürich als Landschaft alles zu bieten hat. Dies alles auf einem kulinarisch sehr hochstehenden Niveau, das die Stadt an der Limmat längst zur kulinarischen Metropole mit einer Ausstrahlung weit über die Landesgrenzen hinaus gemacht hat.

Werbekarte der Dietiker Salamiherstellerin Cattaneo AG aus dem Jahr 1904





