

Der kulinarische Darkroom

Es gibt Speisen, die aus Zürcher Restaurants verschwunden sind, weil der Zeitgeist sie verbietet. Wer sie dennoch essen möchte, muss ausländische Freunde oder eine gute Spürnase haben.



«Essen Sie differenziert», riet 1965 das Zürcher Restaurant zur Katz. Foto: Alamy

Der Besuch aus Norwegen übergab das Geschenk – begleitet von einem konspirativ geflüsterten «Pack das bitte nicht hier in der Öffentlichkeit aus». Als ich den Sack zu Hause öffnete, kam eine Salami zum Vorschein, daran an ein Etikett, das einen Zwergwal zeigte, der vor einer norwegischen Flagge ins Meer springt. Und plötzlich ging von meinem Kühlschrank der Reiz des Verbotenen und Verruchten aus, anders gesagt: Er wandelte sich zum Darkroom der kulinarischen Genüsse! Ich träumte von einem Zwergwal-Salami-Brot, derweil der innere Moralist murmelte: «Du bist, was du isst.» Das Argument, Zwergwale seien nicht vom Aussterben bedroht, liess ihn kalt. Das Mitbringsel des Freundes machte mich irgendwie zum Scheusal.

Natürlich war das Gefühl nicht ganz neu – ich bin nämlich auch bekennender Froschschenkelesser. Diese Speise gehört ebenfalls in besagten Darkroom; wer sie genießt, bricht in der Deutschschweiz noch immer ein Tabu – obwohl es im Zürcher Restaurant Markthalle kürzlich einen zaghaften Versuch gab, der Delikatesse zur Renaissance zu verhelfen. Doch grundsätzlich wird bei Froschschenkeln die Freiheit des Genusses nach wie vor von der Moral auf dem Teller vernichtet; wen es doch mal aus heimlicher Neugier danach gelüftet, der muss sich in die Romandie aufmachen.

Schildkröten mit Käsestroh

Dabei gehörte das Gericht vor Jahrzehnten auch in Zürich und Umgebung zum selbstverständlichen kulinarischen Angebot. So warb das Restaurant zur Katz an der Talstrasse 1965: «**Essen** Sie differenziert, und denken Sie daran, dass wir Ihnen eine besondere Spezialität servieren, die Sie in strahlende Laune versetzt: Froschschenkel an Sauce Mayonnaise.» Im Club Chez Toni an der Engelstrasse im Kreis 4 gab es 1972 «Froschschenkel à discrétion mit Alleinunterhalter Frederic». Auch im Umland nagten die Gäste damals beherzt an den knackigen Schenkeli: Im Badener Hotel

Von Jan Strobel 14.10.2014

Stichworte

[Essen](#)

Artikel zum Thema

Froschschenkel auf dem Teller.



Gastro Viaduktbögen [Mehr...](#)

Von Alexander Kühn 13.10.2014

Rezepte mit Fernwehgeschmack

Sweet Home Auf Reisen gehen kann man auch kulinarisch. Zum Beispiel mit diesen einfachen, schnell zubereiteten Gerichten. [Zum Blog](#)

Von Marianne Kohler 17.07.2014

Das Ressort Zürich auf Twitter

Das Zürich-Team der Redaktion versorgt Sie hier mit Nachrichten aus Stadt und Kanton.

[@tagi folgen](#)

Wilder Mann wurden sie elegant «à la provencale» serviert, in Oerlingen bei Kleinandelfingen waren sie, im Bierteig zubereitet, eine lokale Delikatesse.

Wenns um kulinarische Vergnügungen ging, war man in den 60er- und 70er-Jahren allerdings generell nicht allzu zimperlich: Auch Schildkrötensuppe fand sich regelmässig auf den Speisekarten gehobener Restaurants, das Kaufhaus Jelmoli empfahl 1966 «Schildkrötensuppe mit Käsestroh» sogar als Vorspeise des Silvestermenüs.

450 000 Frösche aus der Türkei

Erst der öffentlichkeitswirksame Boykottaufruf des Schweizer Tierschutzes 1976 setzte der schamlosen Schlemmerei allmählich zu. Drei Jahre später musste sich dann Stofffrosch Kermit im Trickfilm «Muppet Movie» gegen den fiesen «Frog Killer» zur Wehr setzen – Millionen Frösche, liess Kermit verlauten, müssten wegen der amputierten Beine an winzigen Krücken umherhumpeln. Der Frosch wurde vermenschlicht, die Moral durfte endgültig übernehmen.

1988 nahm sich schliesslich der Bundesrat des Problems an: Die Einfuhr von Schildkrötenfleisch wurde verboten, diejenige von Fröschen aber weiter zugelassen. Das hat sich bis dato nicht geändert: Pro Jahr werden 450 000 Frösche – vorwiegend aus der Türkei – lebend in die Schweiz importiert und den Vorschriften der Tierschutzverordnung entsprechend geschlachtet. Dennoch dürfte es schwierig sein, die Köstlichkeit zurück auf Deutschschweizer Menükarten zu bringen. Wer sich jedoch abseits von Restaurants mit gutem Spürsinn danach umsieht, wird ab und zu fündig – wie kürzlich in einem Asia-Shop in Wiedikon, wo sie gefroren in der Vitrine präsentiert wurden, für 12 Franken das Kilo.

Ich griff sofort zu, jetzt liegen sie auch in meinem kühlen «Darkroom», direkt neben der Zwergwal-Salami . . . die ich bis jetzt nicht angerührt habe.

(Tages-Anzeiger)

(Erstellt: 13.10.2014, 18:57 Uhr)

