

Riz Casimir – Vom Luxusteller zur Mensakost

Vortrag, gehalten am 2.6.2026 im Forum «elle», Bern

Sehr geehrte Damen, liebes Forum «elle»

In der nächsten knappen Stunde werde ich Ihnen erklären, warum Sie in jungen Jahren Geschnetzeltes an einer Curryrahmsauce mit exotischen Früchten mochten, und warum Sie den Klassiker heute nicht mehr kochen.

Vielleicht ahnen Sie es schon: Es muss mit der Moral auf dem Teller zu tun haben. Was Sie Ihren Gästen servieren oder als Gast serviert bekommen, stellt ein politisches Statement dar, ob Sie das nun wollen oder nicht. Heute führen der Fleischkonsum oder die von weit her importierten Produkte aus Grossplantagen zu langen Diskussionen über Klimawandel und Nachhaltigkeit. Damals, mitten im Kalten Krieg, standen Kalbfleisch und Ananas aus der Büchse für Weltläufigkeit und Konsumlust. Um diesen Wandel zu verstehen, lohnt es sich, den Aufstieg und Fall des Schweizer Nationalgerichts genauer unter die Lupe zu nehmen. Kann es sein, dass das farbenfrohe Gericht ein Emporkömmling war, der uns einst die Sinne vernebelte? Das zumindest legt eine Rangliste von «Taste Atlas» aus dem Jahr 2023 nahe. Die kulinarische Webseite zählt Riz Casimir zu den 100 schlimmsten Gerichten weltweit. Diese Geringschätzung eines helvetischen Klassikers gab in den Schweizer Medien zu reden. Aber keine Bange: Gegen diese ignorante Bewertung werde ich in meinem Referat ankämpfen.

Die Geschichte von Riis Kasimir setzt nach den Entbehrungen des Zweiten Weltkriegs ein, als sich die Welt politisch in zwei Blöcke teilte. Der Westen unter der Führung der Vereinigten Staaten von Amerika steht dem Osten unter der Führung der Sowjetunion feindlich gegenüber. Es ist die Epoche des Kalten Krieges. Es ist aber auch die Zeit eines nie dagewesenen wirtschaftlichen Aufschwungs. Wer sich in der Schweiz auf die Spuren von Riis Kasimir macht, begegnet steigendem Wohlstand, während die Weltlage bedrohlich bleibt. Jede und jeder drängt ans «grosse Festbankett», wie Hazy Osterwald in seinem «Konjunktur-Cha Cha» aus dem Jahr 1961 swingend feststellt. Ich singe Ihnen den Refrain vor, weil der Refrain dieses Schlagers das damalige Lebensgefühl sehr schön auf den Punkt bringt:

Geh'n sie mit der Konjunktur (geh'n sie mit, geh'n sie mit)

Geh'n sie mit auf diese Tour (geh'n sie mit, geh'n sie mit)

Seh'n sie doch, die andern steh'n schon dort

Und nehm'n die Creme schon fort

beim grossen Festbankett.

Obwohl der durchschnittliche Schweizer Haushalt Jahr für Jahr mehr Geld zur Verfügung hat, schwelt im Unterbewusstsein die Angst, der Boom könnte bald wieder zu Ende sein. Deshalb drängen Herr und Frau Schweizer ans Festbankett. Deshalb lassen sie sich gerne von den neuen Annehmlichkeiten verführen. Zur Leichtigkeit des Seins, die der Wirtschaftsaufschwung mit sich bringt, gehören ab den Fünfzigerjahren die Waschmaschine, der Kühlschrank, das Auto, Ferien am Meer und: Riis Kasimir.

Beginnen möchte ich unsere Zeitreise mit einer Abbildung aus Elisabeth Füllschers «Kochbuch» aus dem Jahr 1960. Auf Fräulein Füllscher, auf diese Anrede bestand sie ein Leben lang, gehe ich später ausführlich ein. Im Moment interessiert mich eine Abbildung aus ihrem «Kochbuch», die der bekannte Fotograf Bernhard Moosbrugger gemacht hat.



Haben Sie eine Idee, was Ihnen da serviert wird? Sie sehen einen Fricandeaufarcei, einen gefüllten Kalbsbraten garniert mit gedämpftem Lattich und Tomaten. Wie Sie sehen, dreht sich bei der gehobenen, grossbürgerlichen Küche alles um das Fleisch. Selbstverständlich wird der edle

Kalbsbraten auf einer Platte serviert. Rechauds sorgen dafür, dass die Platte warm bleibt. Die Sauciere, am oberen Bildrand rechts ist sie gerade noch erkennbar, ist griffbereit. Stellen Sie sich einen Tisch mit weissem Stoffischtuch und Stoffservietten vor. Dieser Tisch ist voll von Tellern, Gläsern und Besteck. Neben der Fleischplatte stehen weitere Schüsseln mit Beilagen. Eine gute Flasche Rotwein rundet das bürgerliche Abendessen ab. Der Aufwand ist beträchtlich, das Essen üppig, die Verdauung am Anschlag. Von den Kosten wollen wir gar nicht reden.

Dieser gutbürgerlichen Küche bietet ein junger Mann nach dem Krieg die Stirn. Seine Vorstellungen von einer modernen, zeitgemässen Gastronomie setzt er im soeben fertig gestellten Grossbürohaus Claridenhof in Zürich um. Im Parterre des Claridenhofs eröffnet Ueli Prager 1948 sein erstes Mövenpick-Restaurant.



Prager setzt auf ein neues Konzept. Das signalisieren bereits die bunten Menükarten. Im Claridenhof soll der Gast mit seinen Freunden einen ungezwungenen Abend verbringen, und zwar in einem gepflegten, lockeren Ambiente. Die Gäste kommen in den Genuss eines Hauchs von Luxus. Prager offeriert Delikatessen wie Lachs und Toppweine, und das alles zu bezahlbaren Preisen. Wer Lust hat, isst seinen Lunch an der Essbar: Das war damals der letzte Schrei in Zürich. Wer es gemütlich mag, setzt sich in einen Sessel mit einem Glas Chardonnay in der Hand; wie er es zuhause auch tun würde. Damit die Rechnung für Prager aufgeht, tischt er kleinere Mengen auf. Als einer der ersten in der Schweiz verzichtet Mövenpick auf Platten und Schüsseln und serviert das Essen auf einem einzigen Teller. Ebenfalls als einer der ersten schenkt er Toppweine offen ab einem Deziliter im Glas aus.

Prager zielt auf ein junges, städtisches Publikum ab, das sich zwischendurch etwas gönnen will. Das gerne Neues ausprobiert und das Freude an exquisiten Dingen hat.

Prager feiert mit Mövenpick einen durchschlagenden Erfolg. In Zürich folgen an der Sihlporte und am Paradeplatz weitere Restaurants. 1952 expandiert Mövenpick nach Luzern, ein Jahr später nach Bern und Genf. 1962 führt Prager die Silberkugeln ein. Dabei handelt es sich um Lokale für die schnelle Verpflegung. Sie besitzen einen Kiosk, an dem die preiswerte Verpflegung gleich mitgenommen werden kann. Prager orientiert sich hierbei an den neuen Fast-Food-Trends aus Amerika. Entlang der Autobahnen liess er ab 1968 Verpflegungsstätten bauen, beispielsweise den Fressbalken in Würenlos, wie er im Volksmund genannt wurde. 1972 kommen die Lokale der Schnellimbisskette Cindy dazu. Der Aufbau einer Hotelkette und ein weiteres Standbein in der Reisebranche runden Pragers Imperium ab. Riz Casimir ist Teil dieser fulminanten Erfolgsstory aus der Schweizer Wirtschaftsgeschichte.

1952 kommt Riz Casimir in Zürich erstmals auf die farbigen Speisekarten von Mövenpick, und zwar als eine von mehreren Varianten mit Reis und Curryrahmsauce. Riz Madhubani mit Lammfleischstreifen, Lauch und Kumquats und Riz Colonial mit Seeteufelfilet, Schweinefleisch, Peperoni, Bananen und Ananas stossen auf eine rege Nachfrage. Am meisten jedoch wird Riz Casimir bestellt.

Riz Casimir ist eine kongeniale Mischung aus Schweizer Qualitätsprodukten und exotischen Gewürzen und Früchten. Teures Kalbfleisch und Rahm auf der einen sowie Curry, Ananas und Bananen auf der anderen Seite ergeben zusammen ein farbenprächtiges Gericht, das im Mund einen süss-scharfen Geschmack hinterlässt. Um es gleich vorwegzunehmen: Nein, die berühmte rote Kirsche gehört nicht zum Originalrezept. Nein, die gerösteten Mandelsplitter auch nicht. Hingegen benutzen die Köche von Mövenpick rote Peperonistreifen und Korinthen. Und die Curryrahmsauce ist, wie es sich für einen Luxusteller ziemt, sehr aufwendig zubereitet. Die Zutaten für die Originalsauce bestehen aus Rahm, Currypulver, Zwiebeln, Apfelstückchen, Bananenscheibchen, geraspelter Kokosnuss, Knoblauch, Erdnussbutter, Sambal Oelek, Sojasauce, Fleischbouillon und frisch gepresstem Orangensaft.

Um den Namen Riz Casimir ranken sich viele Legenden. Tatsache ist, dass Ueli Prager Ende der 1940er Jahre in London arbeitet und dort indische und pakistanische Gerichte kennengelernt. Ob Kasimir von Kashmir abgeleitet ist, wie einige spekulieren, wissen wir nicht. Es ist ebenso gut möglich, dass Prager den Namen Kasimir abgekupfert hat. In Zürich warben nämlich bereits in den

1940er Jahren Restaurants in den Zeitungen mit einem Curry-Risotto Kasimir. Dieser Variante werden wir noch einmal begegnen. Doch davon später. Wie auch immer Prager oder das Mövenpick-Team zum Namen gekommen ist, die französische Schreibweise Riz Casimir signalisiert sofort: Hier handelt es sich um ein Gericht in der Tradition der französischen Haute Cuisine.

Zu seinem 40. Geburtstag veröffentlicht Mövenpick 1988 erstmals das Originalrezept von Riz Casimir. Da aus der Anfangszeit keine Dokumente überliefert sind, musste man ehemalige Köche fragen, wie sie vor Jahrzehnten den Klassiker zubereitet hatten. Aus dem erwähnten Jubiläumskochbuch zeige ich Ihnen nun den berühmten Teller Riz Casimir, adrett angerichtet im Reising.



Wahrscheinlich geht es Ihnen ähnlich wie mir, als ich das Foto zum ersten Mal sah. Ich war masslos enttäuscht. In meiner Erinnerung sieht Riis Kasimir ganz anders aus. Mit meinem Riis Kasimir hat dieser Teller nichts gemein. Da stellt sich natürlich sogleich die Frage, wie denn das edle Rezept in die Deutschschweizer Küchen gelangt ist. Wer hat Riz Casimir in Riis Kasimir verwandelt? Welche Umstände spielen da eine entscheidende Rolle?

Ohne Vermittlungsinstanzen wäre der Luxusteller aus dem Hause Mövenpick nicht zum Sonntagsgericht der Nation aufgestiegen. Es sind Rezeptsammlungen bekannter Köchinnen, die das

Gericht popularisieren. Aus Budget- und aus küchentechnischen Gründen müssen sie jedoch die Zubereitung vereinfachen. Bei seiner Umwandlung in Riis Kasimir verliert das Gericht an Raffinesse. Auf seinem Weg in die Mitte der Gesellschaft dünnt das Rezept aus, ohne seinen Hauch von Luxus und Exotik gänzlich zu verlieren. Brennpunkt dieser Verwandlungsgeschichte bleibt Zürich. Die Stadt wird zum Mekka des Riis Kasimir. Doch nun übernehmen die Frauen das Zepter.


Die erste Frau, die das Rezept in ihre Sammlung aufnimmt, ist Elisabeth Fülcher. In Zürich besitzt sie die «Privatschule für Frauenbildung und Kochschule». In ihrer Privatschule werden die jungen Frauen aus der oberen Mittelschicht und aus dem Zürcher Grossbürgertum auf die Ehe vorbereitet. Bei der «Grande Dame der privaten Kochkünste», wie sie die Historikerin Elisabeth Joris nennt, erhalten sie den letzten Schliff in Sachen Haushalt und Küche. In Fülchers schlicht als «Kochbuch» betitelten Rezeptsammlung taucht in der 7. Auflage von 1960 erstmals ein Risotto Casimir auf. Im Vorwort der 7. Auflage schreibt sie, ich zitiere: «Kochrezepte wandern heute wirklich um die Welt. Längst schon sind Spezialitäten aus unserer Küche jenseits der Ozeane bekannt, und wir bereichern unsere Speisezetteln mit den Geheimnissen aus fremdländischen Kochtöpfen. Dem oft geäusserten Wunsch nach solchen Rezepten, die sich leicht den bei uns erhältlichen Zutaten anpassen lassen, trägt die Neuauflage Rechnung.» Aus den fremdländischen Kochtöpfen stammt auch das Rezept mit der Nummer 740:

740 Risotto Casimir (Reisgericht mit Geschnetzeltem)

Geschnetzeltes Kalbfleisch Nr. 738
 Currypulver, 2-4 Teel.
 Risotto Nr. 987 (hell u. ohne Zwiebeln)

z. Beigeben

2-3 Bananen, 20 g Butter
 1 kleine Büchse Ananas
 1 Glas Pimentos, rote, süsse
 30 g Mandeln



Vorbereiten der Früchte: Die Bananen in 1 cm dicke Scheibchen schneiden und in Butter kurz glasig überbraten. Die Ananas in Schnitzchen teilen, die Pimentos in Würfelchen. Die Mandeln schälen, blättrig schneiden, leicht rösten. — **Anrichten:** Den Risotto im Kranz auf eine weite Platte geben. Im letzten Moment das Geschnetzelte zubereiten, mit Curry abschmecken. Die vorbereiteten Früchte, Pimentos sowie Mandeln, damit vermischen und innerhalb des Reises auffüllen. — **Servieren** mit Mango-Chutney.

NB. Als «*Nouilles Casimir*» mit breiten weichgekochten Nudeln gleiche Zubereitung.

250

Fülcher kombiniert das Kalbgeschnetzelte an Curryrahmsauce mit einem Risotto. Als Garnitur verwendet sie rote Pimentos anstelle der roten Peperonistreifen. Und Fülcher ist es, die das Gericht mit gerösteten Mandelsplittern anreichert. Für die Ananas greift sie auf die Dose zurück. Die Bananen

schneidet sie in Scheiben, die in der Butter glasig gebraten werden. Um die Rahmsauce mit Curry zu verfeinern, reichen ihr zwei bis vier Löffel Currypulver. Als Alternative zum Risotto empfiehlt sie weichgekochte Nudeln. Das wäre dann schon beinahe ein Zürcher Geschnetzeltes mit Curry.

Die zweite Frau, die Riz Casimir popularisiert, ist Anna Fader. Fader ist die Herausgeberin des Kochbuchs des Gemeinnützigen Frauenvereins Zürich. Auf dieses Kochbuch greifen viele Schulen in der Deutschschweiz zurück und brauchen es als Lehrmittel für die Hauswirtschaftslehre. In der Auflage von 1967 taucht Riz Casimir zum ersten Mal auf.

Damit das Gericht in Schulküchen gelingen kann, muss Fader das Rezept anpassen, sprich vereinfachen. Das teure Kalbfleisch wird durch das billigere Schweinefleisch ersetzt. Für den Farbtupfer sorgt bei ihr eine rote Kirsche aus dem Glas. Dank dem Lehrmittel steigt Riz Casimir sozusagen aus der Oberschicht in die Mittelschicht ab. Dabei werden die Kosten und der Aufwand reduziert.

Den letzten, alles entscheidenden Anstoss verdanken wir einer dritten Frau. Lange Zeit war sie in der Öffentlichkeit völlig unbekannt, bis ihr letztes Jahr ein Schweizer Spielfilm gewidmet wurde. Die Rede ist von Emmi Creola-Maag. Dass die Schweizer Haushalte flächendeckend auf Riis Kasimir schworen, dass der Teller zum Nationalgericht aufstieg, hat mit Emmi Creola-Maag zu tun.

Im Berner Oberland, genauer in Steffisburg, will der Speisefetthersteller Astra nach dem Krieg den Verkauf seiner Öle und Fette ankurbeln. Zu diesem Zweck arbeitet die Firma ab 1956 mit der Werbetexterin Emmi Creola-Maag aus Zürich zusammen. Ihr gelingt ein Geniestreich: Sie schafft die fiktive Köchin Betty Bossi.



Bei der Erfindung ihrer Kunstfigur lässt sich Creola-Maag von der amerikanischen Zeitschrift «Betty Crocker» inspirieren. Folgerichtig gibt auch sie eine Zeitschrift heraus: die «Betty Bossi Post».

Ungefähr alle sechs Wochen erscheint eine neue Nummer. Darin erteilt Betty Bossi der Kundschaft von Astra Ratschläge zu Ernährungsproblemen, Koch- und Haushaltfragen. Der Kreis der Abonentinnen wächst rasch an. Schon bald wird aus der Werbeschrift eine Fachzeitschrift.

Die Unterschrift – auch sie stammt von Creola-Maag – und das Porträt der fiktiven Köchin unterstreichen es: Betty Bossi ist trendig, selbstbewusst, mit Sinn für knapp bemessene Haushaltskassen. Bei Betty Bossi geht es unkompliziert zu und her. Im Vorwort der Rezeptsammlung «Für liebe Gäste» von 1968 macht sie «ihrer lieben Kochfreundin» Mut: «Ist die Einladung improvisiert, dann stellt man eben auf, was im Kühlschrank und im Notvorrat etwa vorhanden ist: Salami und Brot, eine Käseplatte, Oliven und Knabberzeug, eine schnelle leichte Suppe aus dem Beutel, Würstchen aus der Büchse, und so weiter.»

Es ist die Zeit, in der die bürgerliche Frauenbewegung Haushaltgeräte propagiert, damit die Frau Zeit spart und trotz Kindern und Haushalt in den Genuss von Freizeit kommt. Noch gilt das Ernährer-Modell: Der Mann verdient auswärts das Geld, die Ehefrau sorgt zuhause für Kinder und Küche. Das Wahl- und Stimmrecht besitzen die Frauen noch nicht. Davon lässt sich Betty Bossi nicht beeindrucken. Über Konventionen setzt sich Betty Bossi selbstbewusst hinweg. Damit trifft sie den Nerv der Zeit.

In den Rezeptsammlungen von Betty Bossi taucht Riz Casimir unter verschiedenen Namen auf: mal als «Riz à l'indienne», mal als «Geschnetztes Florida», und dann 1976 im Kochbuch «100 WunderRezepte: Ghackets, Würscht und Gschnätzlets» als «Gschnätzlets Kasimir». Mit diesem Rezept aus dem Jahr 1976 nimmt Riis Kasimir seine ikonische Gestalt an. In Windeseile steigt dieses Rezept zum helvetischen Küchenklassiker auf.



Wenn Sie sich nach meinem Vortrag über die korrekte Zubereitung von Riis Kasimir austauschen, ob das Sahnehäubchen nicht dazu gehört, ob die Ananasstücken nicht in der Sauce schwimmen sollten oder wieso eine einzige rote Kirsche nicht genügt, orientieren Sie sich mit grosser Wahrscheinlichkeit an Betty Bossi. Wer in den 1970er Jahren sozialisiert wird, kommt um das Gericht schlicht nicht herum. Kein Sport- und kein Ferienlager, in dem am Schlussabend nicht Riis Kasimir gekocht wird. Bei der Einladung eines befreundeten Paares, bei einem festlichen Anlass, sei es ein Geburtstag oder schlicht das sonntägliche Mittagessen im Kreis der Familie, bezeugen gelbe Flecken auf der Serviette den Verzehr des Nationalgerichts. Riis Kasimir ist omnipräsent. In meiner Generation können alle eine Riis-Kasimir-Anekdote erzählen. Ich bin sicher, auch Sie haben eine Geschichte zur Hand.

Das berühmte Betty-Bossi Rezept von 1976 geht für vier Personen von 500 Gramm grob geschneitztem Schweinefleisch aus. Das Fleisch wird mit Sais-Öl aus dem Hause Astra erhitzt. Die Curryrahmsauce besteht aus Zwiebeln, einem fein geriebenen Apfel, Weisswein, Bouillon und Ananassaft. Bei letzterem handelt es sich um das Zuckerwasser aus der Dose. Bananen, Ananasscheiben, rote Kirschen, Rahm und geröstete Mandelsplitter runden das Fleischgericht ab, das die Mutter kunstvoll im Reising serviert.

Das Rezept ist derart populär, dass die Konservenfabrik Hero auf ihren Fruchtsalatkonserven den Hinweis anbringen lässt, der Inhalt eigne sich bestens für Riis Kasimir. Auch die Schweizer Armee ist auf der Höhe der Zeit. Das Reglement 60.6.d von 1974 enthält sowohl ein Rezept für stabile Küchen als auch eines für Feldküchen. Gerechnet wird in der Armee in Normalmengen für 100 Mann. Das bedeutet: 20 Kilogramm Fleisch, 2 Kilogramm Fett, 3 Kilogramm Zwiebeln und Äpfel. Anstelle von Rahm benötigt der Küchenchef 4 Liter Milch, 1 Kilogramm Mehl und 15 Liter Wasser. Viele Männer essen im Militärdienst zum ersten Mal das «gäle Züüg», das erstaunlich gut schmeckt.

Der Siegeszug von Riis Kasimir geht mit einer Demokratisierung einher. Immer breitere Bevölkerungskreise kommen in den Genuss des Gerichts. Der einst von Mövenpick konzipierte Luxusteller hat längst die Mitte der Gesellschaft erreicht. Die demokratische Ausbreitung beruht auf Pragmatismus und einem Sinn für limitierte Haushaltsbudgets. Nichts symbolisiert diese helvetischen Tugenden besser als die Ananasbüchse: Luxus, meine Damen, muss nicht teuer sein.



In der Frühen Neuzeit gilt die Ananas in Europa als die Frucht der Könige, weil sie von weither per Schiff über Wochen herbeigeführt werden musste. Meist waren nur noch wenige Früchte einer Schiffsladung geniessbar. Der Rest war auf der Überfahrt verdorben. Doch 1901 gründet ein gewisser James Dole in Hawaii eine der ersten Konservenfabriken für Ananas. Er hat Erfolg. Die Ananas aus Hawaii erobert um 1950 den Weltmarkt. Auch in der Schweiz ist Dole beliebt. Wenn also Fräulein Fülcher eine kleine Dose Ananas benötigt, stammt die exotische Frucht mit hoher Wahrscheinlichkeit aus Hawaii. In dieser Blechdose steckt viel vom Charme und Zauber des Riis Kasimir. Denn die Ananas aus der Büchse ist billig, süss, rasch zubereitet und kräftig gelb. Dass eine Frucht aus der Südsee dem schweizerisch-pseudoindischen Gericht zu mehr Glanz verhilft, ist eine hübsche Pointe in der Geschichte unseres Nationalgerichts.

Die Geschichte von Riis Kasimir endet nicht mit Betty Bossi und ihrem «Gschnätzelts Kasimir». In den Achtzigerjahren wird das nächste Kapitel aufgeschlagen. Dabei erweist sich Riis Kasimir als wahrer Verwandlungskünstler und brennt sich endgültig ins helvetische Kollektivgedächtnis ein.

In den Achtzigerjahren entdeckt die Dienstleistungsgesellschaft die Fitness. Vielleicht haben auch Sie mit Jane Fonda Airobic vor dem Fernseher getanzt. Ganz sicher haben Sie sich dem neuen Trend, gesund zu essen, nicht verschlossen. Anstelle der Konserven tritt nun die frische Ananas. Wer in der Curryrahmsauce das Zuckerwasser aus der Büchse beibehalten möchte, braucht immer bessere Argumente. Auch bei der Fleischwahl macht sich der neue Trend bemerkbar. Anstelle des Kalbs- oder Schweinefleischs rückt Poulet nach. Wer gänzlich auf Fleisch verzichten will, entscheidet sich für gebratene Bananen.

Die einsetzende Pluralisierung der Lebensstile spiegelt sich in der individuellen Zubereitung des Gerichts. Bei Unklarheiten hilft der Blick ins hochformatige Ringbuch von Betty Bossi, das die Jungmannschaft beim Einzug in die WG gleich mitgenommen hat. Riis Kasimir, diese Erinnerung aus der Kindheit, macht den Übertritt ins Erwachsenenalter mit.

Während der Kalte Krieg 1989 mit dem Mauerfall in Berlin und der Implosion der Sowjetunion ein unerwartetes, spektakuläres Ende erfährt, verschwindet Riis Kasimir um die Jahrtausendwende still und leise aus den Schweizer Küchen. Lassen sich die Anfänge des Gerichts genau datieren, bleibt der Zeitpunkt des Rückgangs im Ungefähren. Offensichtlich geht in der globalisierten Welt von der verschrobenen Exotik des Riis Kasimir keine Anziehungskraft mehr aus. Wer im hintersten Winkel der Welt seine Ferien verbringt, kann dem weiss-gelb-roten Multikulti-Teller nichts mehr abgewinnen. Wer indisch essen will, geht ins indische Restaurant um die Ecke. Selbst Betty Bossi legt sein Erfolgsgericht nicht mehr neu auf. 2009 erscheint das Kochbuch «Schwiizer Chuchi». Riis Kasimir suchen wir vergebens darin. Wer Curry-Gerichte mag, hält sich lieber an das im selben Jahr publizierte Kochbuch «Faszination Curry: Indien, Thailand & Indonesien». So wachsen in der Schweiz Generationen nach, die Riis Kasimir nur noch vom Hörensagen her kennen.

Noch gibt es sie aber, die letzten Bastionen, die dem Nationalgericht treu ergeben sind. Schul- und Firmenmensen halten eisern am Klassiker fest. Denn Saucenfleisch und Reis in grossen Mengen lassen sich problemlos warm halten. Auch das Schöpfen aus den Becken geht schnell von der Hand. Ein Sahnehäubchen auf das Curry, und fertig ist der Teller. Aus diesem Grund verwundert es nicht, dass auch die Schweizer Armee das Rezept beibehält, genauso wie das Lehrmittel «TipTopf», mit dem heutzutage an Schulen gekocht wird. Als Alltagskost für die Masse taugt Riis Kasimir nach wie vor.

Nur in den Alters- und Pflegeheimen bewahrt der Klassiker bis heute seine Magie. Wenn die Bewohnerinnen und Bewohner zum Geburtstag ein Menü wünschen dürfen, steht Riis Kasimir nach wie vor hoch im Kurs. Ich komme ich zum Schluss.

Ich gehöre zu jenen, die Riis Kasimir bis heute mögen. Dennoch frage ich mich, warum sich Generationen von Schweizerinnen und Schweizern sich ausgerechnet für Geschnetzeltes, Reis und Curryrahmsauce mit Ananas und Bananen begeistert haben. Ich werde Ihnen erklären, warum Sie, liebes Publikum, das Gericht liebten.

Riis Kasimir war ein Fenster zur Welt. Wir schaufelten den Reis in den Mund, weil sein süss-säuerliches, scharfes Aroma anders schmeckte als die Kartoffeln und blutten Teigwaren, die wir Tag

ein Tag aus assen. Weil das weiss-gelb-rote Farbenspiel uns die Augen öffnete für die Schönheit der Welt. Weil Riis Kasimir fremd und faszinierend, wild und kühn war.

Wieso aber, frage ich mich, kochen wir heute diesen Klassiker nicht mehr? Die Antwort liegt auf der Hand: Weil wir uns schämen. Wir fühlen uns ertappt. Ananas aus der Dose und ein paar Teelöffel mildes Currypulver: Ist das nicht schäbig? Zudem haben wir uns der kulturellen Aneignung schuldig gemacht, schlimmer noch, wir haben unsere eurozentristischen Vorstellungen auf das Fremde projiziert.

Bitte widersprechen Sie mir, indem Sie das abgegriffene Betty Bossi-Ringheft hervorholen. Kochen Sie den alten Klassiker nach! So wie damals. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen, en Guete.