

**Zeitschrift:** Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer  
**Herausgeber:** Auslandschweizer-Organisation  
**Band:** 34 (2007)  
**Heft:** 4

**Rubrik:** Briefkasten

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 30.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

### Bewaffnete und Bürger

Ich bin besorgt darüber, dass die sicherheitspolitische Kommission des Ständerates dafür eintritt, dass die Taschenmunition für Sturmgewehre nicht mehr zu Hause aufbewahrt werden soll. Sollte diese Empfehlung umgesetzt werden, würde die gesamte schweizerische Miliz mit einem Federstrich entwaffnet. Zudem wäre das ein Zeichen dafür, dass die Schweizer Regierung ihren Bürgerinnen und Bürgern nicht mehr zutraut, bewaffnet zu sein. Das Recht, Waffen zu tragen, ist Zeichen einer freien Gesellschaft. Eine Gesellschaft hingegen, die dieses Recht einschränkt oder verweigert, ist eine Sklavengesellschaft, wie es die Sowjetunion oder Nazideutschland unter Hitler waren. Ich hoffe, dass die Regierung genügend Verstand hat, den Rat der Kommission zurückzuweisen oder, falls nicht, dass die Angelegenheit durch ein Referendum entschieden wird.

ERWIN ALBER, BANGKOK

### Swissness

Ein riesiges Dankeschön für die «Schweizer Revue», unsere einzige Quelle für «Swissness». Mein Vater ist ein in den Sechzigerjahren nach Südafrika ausgewanderter Schweizer, deshalb hatte ich Anrecht auf einen Schweizer Pass. Ich habe ihn immer in Ehren gehalten, seit mein Vater mit diesem grossen, rot leuchtenden Ausweis mitweisem Kreuz nach Hause kam. Nach Beendigung meines Wehrdienstes in Südafrika im Jahr 1990 hatte ich das Glück, der Schweiz einen Besuch abzustatten zu können. Dieses schöne Land ist mir seither immer in märchenhafter Erinnerung geblieben. Heute habe ich einen 13-jährigen Sohn, dem ich das Wenige erzähle, das ich vom Land seines Grossvaters weiss. Ich hoffe immer, meine finanzielle Lage werde es mir erlauben, ihn auch

einmal in die Schweiz zu schicken, damit er geniessen kann, was die Schweizerinnen und Schweizer bereits wissen: Es ist ein wundervolles Land. Bis dahin freue ich mich erwartungsvoll auf jede neue Ausgabe der «Schweizer Revue», dank der ich die Verbindung zur schönen Schweiz aufrechterhalten kann – denn für viele von uns Auslandschweizern stellt die «Schweizer Revue» die einzige Möglichkeit dar, ihre «Swissness» zu pflegen.

JURGEN VOGT, SÜDAFRIKA

### Danke

Zuerst einmal ein grosses Dankeschön für die «Schweizer Revue», der es auf nur wenigen Seiten gelingt, uns über die grossen Bewegungen der Gesellschaft in unserem geliebten Heimatland auf dem Laufenden zu halten. Ich öffne sie jedes Mal mit grossem Interesse. Ich wünsche dem ganzen Schweizer-Revue-Team weiterhin alles Gute.

ELISABETH DONNET-DESCARTES, FRANKREICH

### Schweizer Eisenbahnsystem

In der April-Ausgabe sah ich die drei Grafiken zu den Stärken, Schwächen und den Dingen, wofür die Schweiz steht. Im Verlauf der Jahre verbrachte ich neun Mal ausgedehnte Ferien in Ihrem Land und meiner Meinung nach ist das Eisenbahnsystem Ihre grosse Stärke. Es ist das Tor zu Europa. Wenn ich Australier, die in der Schweiz gewesen sind, nach ihrer Meinung frage, singen alle ein Loblied auf das Schweizer Eisenbahnsystem, das Personal, die Freundlichkeit und die gute Beratung. Ich habe dem SBB-Chef bereits bei zwei Gelegenheiten geschrieben, um alle Aspekte der Schweizer Eisenbahn zu loben, und habe Bücher sowie eine spezielle Eisenbahner-Krawatte von ihm bekommen.

GEOFFREY MEDCALE, TUNCURRY, AUSTRALIEN

### Schweizer Gaumenfreuden

Wo gibt es die beste Polenta, wo den zartesten Sauren Mocken und wo die authentischsten Capuns? Und wer produziert den fruchtigsten Merlot? Restaurant-Führer gibt es unzählige, aber keiner bietet so viel Rezepte und Informationen rund um das Essen und Trinken in der Schweiz wie die beiden Bände «Urchuchi» von Martin Weiss, die im Rotpunktverlag erschienen sind. Ein Band ist dem Tessin und dem Miso gewidmet und stellt 45 Restaurants und 30 Grotti vor, erteilt 200 Einkaufstipps und enthält 120 Rezepte zum Nachkochen. Der andere Band von «Urchuchi» porträtiert 70 Restaurants in der deutschen Schweiz und in Graubünden und bietet 300 Einkaufstipps und 150 Rezepte zur Auswahl.

«Urchuchi» ist auch eine Entdeckungsreise durch die kulinarische Erbe der Schweiz. Martin Weiss hat dabei nicht die Spitzengastronomen der Schweiz besucht, sondern sich auf

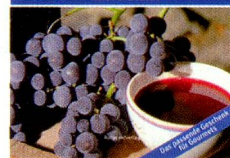
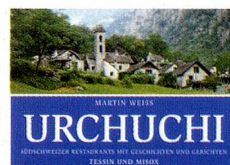
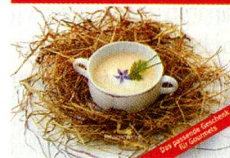
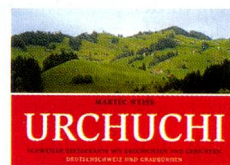
die Suche nach der «Sensation des Authentischen» gemacht. Entstanden sind zwei sehr schön und übersichtlich gestaltete Bände – der dritte Band über die kulinarischen Köstlichkeiten der Westschweiz erscheint im nächsten Jahr – die eine Fundgrube für alle Liebhaber bodenständiger und einheimischer Kost darstellen.

In Porträts werden Kochkünstler wie der Pilzfachmann Thuri Maag vorgestellt, aber auch Bauernköchinnen wie die achtzigjährige Lorenza Caminada in Vrin, die als Einzige noch weiss, wie man Amplius zubereitet, die Bündner Version der Maisknödel. Vom Glarner Netzbraten über Zigerbananen, von Zuger Röteli bis zu Süswasserkrebsen und der köstlichen Luzerner Chügelipastete fehlt kein traditionelles Schweizer Rezept im Angebot. Hinzu kommen lesenswerte Reportagen mit ausführlichen Informationen zu den verschiedenen Produkten.

Im Band, der das Tessin und das Miso kulinarisch abdeckt, finden wohl selbst intime Kenner des Tessins Hinweise zu bisher unbekanntem Genüssen. So ist über den Zincarlin zu lesen, den gepfefferten Frischmilchkäse. Oder über die Cicitt, die Ziegenwurst aus dem Maggial, die wirklich nur dort zu finden ist und köstlich schmecken soll. Aber auch über die Polenta aus rotem Mais ist zu

lesen, die seit kurzem im Tessin wieder angepflanzt wird. Nicht weniger als 120 Rezepte sind der Tessiner Cucina povera gewidmet, die ein Kapitel Tessiner Kulturgeschichte sind und die problemlos nachgekocht werden können. Dazu gehört die Mousse aus Ziegenfrischkäse, die Kastanien-Gnocchi, der Coniglio al Forno, die Busecca und die Tessiner Brottorte. Während einige Rezepte aus alten Bauernfamilien stammen und von Generation zu Generation weitervererbt wurden, sind andere von Tessiner Spitzenköchen neu entwickelt und wieder belebt worden.

«Urchuchi» ist appetitanregend, steht für schöne Bilder, lesenwerte Texte und interessante Informationen. Man darf sich auf den dritten Band über die Küche der Westschweiz freuen. EC



«Urchuchi» ist auf Deutsch im Rotpunktverlag, Postfach, 8026 Zürich, für 59 Franken erhältlich. [www.rotpunktverlag.ch](http://www.rotpunktverlag.ch), [www.urchuchi.ch](http://www.urchuchi.ch)