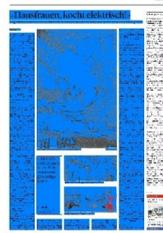


Aarau

 Schweiz am Wochenende/Aarau
 5001 Aarau
 058/ 200 58 58
<https://www.schweizamwochenende.ch/>

 Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 23'923
 Erscheinungsweise: wöchentlich

 Seite: 27
 Fläche: 100'012 mm²

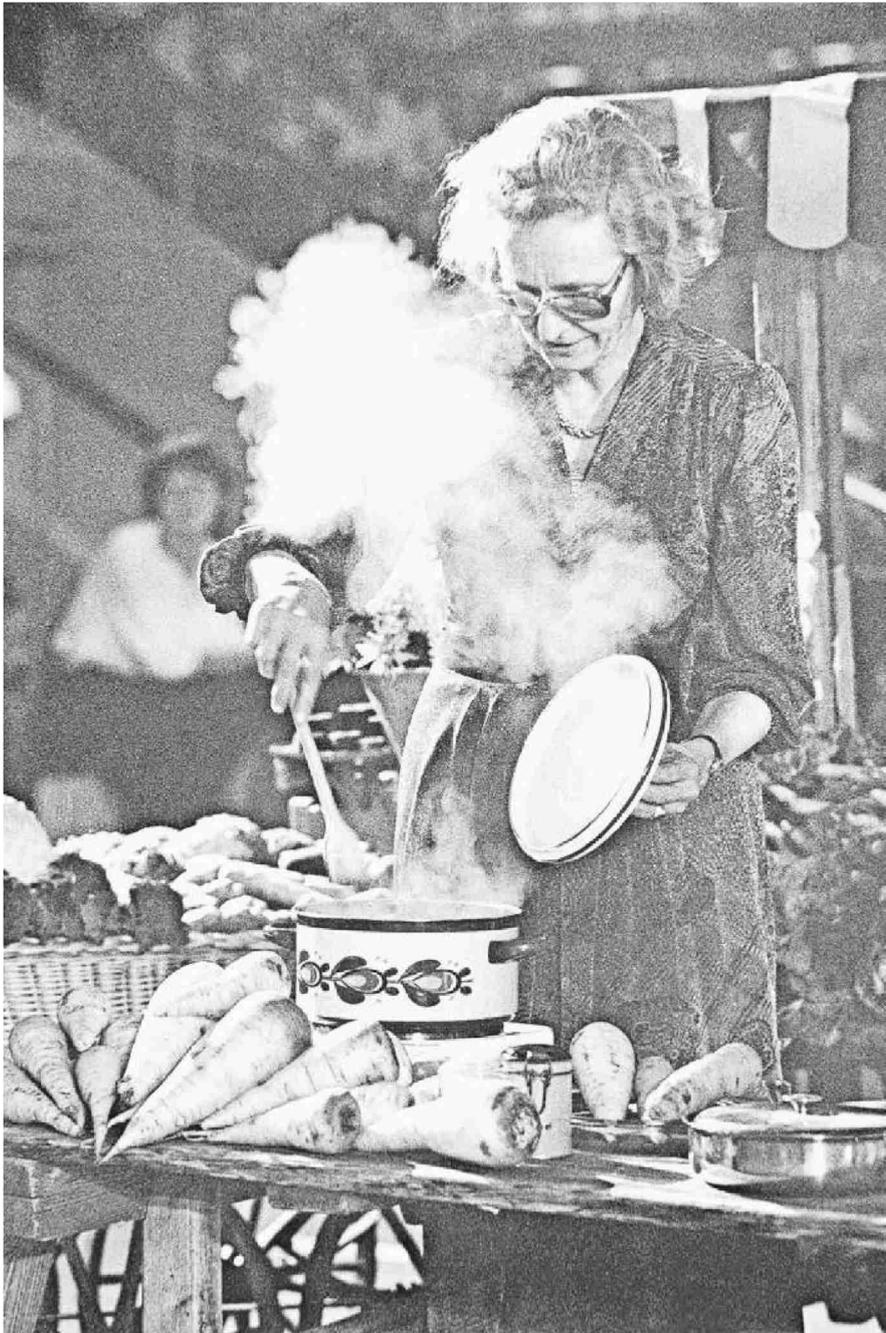
STADT AARAU


 Auftrag: 1081688
 Themen-Nr.: 800.003

 Referenz: 80114160
 Ausschnitt Seite: 1/3

«Hausfrauen, kocht elektrisch!»

Eingeführt als Mittel zum Zweck, hielt sich das Schaukochen über 90 Jahre. Jetzt stellt Eniwa die Vorführungen ein.



Fräulein Anna Wiss, die filmende Hauswirtschaftslehrerin.

Bilder: Eniwa/zvg

Katja Schlegel

Er hatte es nicht einfach, der Elektroherd. Damals, vor 100 Jahren. Die Aarauer Hausfrau kochte mit Holz, Kohle oder Gas und das war ihr recht so. Was sollte denn das sein, dieser Strom? Unsichtbar und teuer, neumodisches Zeug, und die Küche wärmte so ein Elektroherd auch nicht wohliger.

Da musste man schon ein findiger Verkäufer sein, um die Frauen von den Vorteilen des Elektroherds zu überzeugen. Und das waren die Herren vom städtischen Elektrizitätswerk, dem EWA: Sie organisierten Kochvorführungen – «zur Belehrung der Hausfrau», so stand es damals im Inserat. Fräulein Mathilde Keller zeigte den Aarauerinnen fortan an vier Kursen pro Woche, wie man auf einem Elektroherd für noch nicht einmal 30 Rappen ein Mittagessen für sechs Personen kochen konnte, und das ohne zu schmürzeln, da kamen ordentliche Portionen auf den Teller.

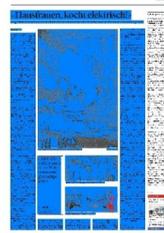
Eine Menge cleverer Schachzüge

Das erste Schaukochen fand im Oktober 1930 statt. Ein Mittel zum Zweck, um den Verkauf von Strom und Geräten anzukurbeln. Und doch sollte es sich über 90 Jahre lang halten, bis zuletzt äusserst beliebt. Bis jetzt. In der neusten Eniwa-Publikation vermeldet das Unternehmen, dass die Kochvorführungen eingestellt werden. Die bei-

Aarau

Schweiz am Wochenende/Aarau
5001 Aarau
058/ 200 58 58
<https://www.schweizamwochenende.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 23'923
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 27
Fläche: 100'012 mm²

STADT AARAU



Auftrag: 1081688
Themen-Nr.: 800.003

Referenz: 80114160
Ausschnitt Seite: 2/3

den Vorführungen vom Dezember 2019 mit Esther und Peter Kaufmann waren – coronabedingt – die letzten. Ein stilles Ende nach 90 Jahren. Aber wer hätte sich das damals zu hoffen gewagt, diesen Erfolg!

«Verstehst du, den Backofen richtig zu schalten, da kann sich die Kochkunst erst richtig entfalten», lautete einer der Slogans in den Dreissigerjahren. Oder kurz und schnurz: «Hausfrauen, kocht elektrisch!» Blanchieren, karamellisieren, braten, dämpfen, garziehen, all das war jetzt mit einer winzigen Schalterdrehung möglich. Ein ungeheuerlicher Fortschritt; damit überzeugte Fräulein Keller die Frauen. Der Erfolg liess sich beim EWA gut messen: 1938 zählte man in den 3522 Aarauer Haushalten sage und schreibe 2035 Elektroherde. Ein bahnbrechender Erfolg, der einem weiteren cleveren Schachzug zu verdanken war: Wer sich den Herd für 200 oder 300 Franken Neupreis nicht leisten konnte, konnte ihn sich für vier oder sechs Franken im Monat mieten. Nach fünf Jahren gehörte einem das Gerät, sofern man es denn regelmässig nutzte.

Fräulein Wiss und ihre Kamera

Während der Kriegsjahre bekam das Schaukochen einen neuen Stellenwert. Nicht nur, weil das Kochen wegen der rationierten Lebensmittel zur Herausforderung wurde und die Hausfrauen froh um Tipps waren. Sondern auch, weil es mit Filmvorführungen

angereichert wurde, gedreht von Hauswirtschaftslehrerin Anna Wiss, allen bekannt als Fräulein Wiss. Ihre Filme von Jugendfesten, Glockenaufzügen, Baustellen und Autorennen, aufgezeichnet in den 14 Gemeinden des IBA-Versorgungsgebietes, sollten die Leute in die Kochvorführungen locken. Und

auch dieser Plan ging auf: Ganze Turnhallen füllte Fräulein Wiss dank ihrer Filme; daheim hatten die Leute ja noch keine Fernseher. Rund 400 Anlässe bannten Anna Wiss und ihr IBA-Filmteam zwischen 1939 und 1997 auf 16-Millimeter-Streifen. 2014 übernahm das Stadtmuseum Aarau den Bestand.

Bei dieser Köchin schwitzten die Grossverteiler

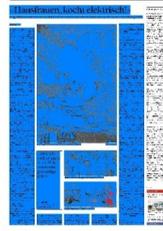
Die IBA breitete derweil das Angebot aus, bot Kochkurse an für Buben und Männer, Bügelkurse oder Vorführungen zum Tiefkühlen von Lebensmitteln. Auch richtete sie eine Auskunftsstelle für elektrische Waschmaschinen ein. Nicht zu vergessen der Köcherlistand am MAG, den jedes Kind kennt.

Das Schaukochen hat sich in all den Jahren gewandelt, bis zuletzt aber nicht an Beliebtheit verloren. Das sagt Claudia Züblin (heute 55 und Betriebsleiterin im Landgasthof Pflug in Othmarsingen), die das Hauswirtschaftsteam als Nachfolgerin von Barbara Vogel zwischen 2009 und 2018 geleitet hat. «Das Schaukochen war ein Event, wir waren eine grosse Familie», sagt Züblin. Viele seien

immer wieder gekommen, mehrere Generationen gemeinsam, ganze Schulklassen und Vereine, setzten sich an die Tische, jedes mit Rezeptheft, Serviette und Löffel ausgestattet, und hörten der gebürtigen Österreicherin mit der frechen Lippe zu, die ihnen die abenteuerlichsten Rezepte vorkochte.

«Ich habe gekocht, was sich die Kursbesucher daheim nie getraut hätten, es von sich aus zu probieren», sagt Züblin. Also suchte sie Rezepte für Vitello tonnato oder Pfefferminz-Pannacotta mit Schokoladensauce aus und liess die Besucher Amara probieren, einen südafrikanischen Likör. «Was die Zuschauer bei uns gesehen haben, wollten sie danach auch ausprobieren», sagt Züblin. Das wiederum habe jeweils dazu geführt, dass die Grossverteiler und Getränkeshändler ihre Einkäufe an die Rezepte-Auswahl der Kochvorführungen anpassen mussten, weil das Publikum nach dem Schaukochen begeistert in die Läden eilte. «Die Kochvorführungen waren Kult, es war eine grossartige Zeit.» Claudia Züblin schaudert es beim erinnern, das hört man.

Und nun hat diese Geschichte ein Ende gefunden. Es sei eine Vielzahl von Gründen, die zu diesem Entscheid geführt hätte, heisst es seitens Eniwa. Administrativer und finanzieller Aufwand wurden zunehmend gross, das Angebot an Rezepten und Kochvideos im Internet ist grenzenlos. Und dazu hat Corona ein Zusammenkommen eines solchen Publikums die



letzten Monate über verhindert.

Doch auch wenn die Vorführungen verschwinden; vieles bleibt doch erhalten: Die Rezeptsammlung bleibt auf der Website weiterhin frei zugänglich. «Ebenfalls wird Eniwa die Tradition des Kochhüslis am MAG weiterführen.»

Hinweis

Die Rezepte sind auf www.eniwa.ch/kulturarena zu finden.

«Die Koch-
vorführungen
waren Kult,
es war eine
grossartige
Zeit.»



Kochkurse für Männer gab es mit den Jahren auch.



Claudia Züblin (in Rot) und Edith Resler.

Claudia Züblin
leitete das Schaukochen
von 2009 bis 2018



Aarau

«Hausfrauen, kocht elektrisch!»: Als die Eniwa vor über 90 Jahren das Schaukochen einführte – jetzt ist es Geschichte

Die Aarauer Hausfrau kochte mit Holz, Kohle oder Gas. Doch das städtische Elektrizitätswerk (heute Eniwa) wollte Elektroherde propagieren - und führte vor über 90 Jahren das Schaukochen ein. Nun schafft die Eniwa die Vorführungen ab.

20.03.2021, Katja Schlegel

Exklusiv für Abonnenten

Er hatte es nicht einfach, der Elektroherd. Damals, vor 100 Jahren. Die Aarauer Hausfrau kochte mit Holz, Kohle oder Gas und das war ihr recht so. Was sollte denn das sein, dieser Strom? Unsichtbar und teuer, neumodisches Zeug, und die Küche wärmte so ein Elektroherd auch nicht wohligwarm. Da musste man schon ein findiger Verkäufer sein, um die Frauen von den Vorteilen des Elektroherds zu überzeugen.

Und das waren die Herren vom städtischen Elektrizitätswerk, dem EWA: Sie organisierten Kochvorführungen – «zur Belehrung der Hausfrau», so stand es damals im Inserat. Fräulein Mathilde Keller zeigte den Aarauerinnen fortan an vier Kursen pro Woche, wie man auf einem Elektroherd für noch nicht einmal 30 Rappen ein Mittagessen für sechs Personen kochen konnte, und das ohne zu schmürzeln, da kamen ordentliche Portionen auf den Teller.

Eine Menge cleverer Schachzüge

Das erste Schaukochen fand im Oktober 1930 statt. Ein Mittel zum Zweck, um den Verkauf von Strom und Geräten anzukurbeln. Und doch sollte es sich über 90 Jahre lang halten, bis zuletzt äusserst beliebt. Bis jetzt. In der neusten Eniwa-Publikation vermeldet das Unternehmen, dass die Kochvorführungen eingestellt werden. Die beiden Vorführungen vom Dezember 2019 mit Esther und Peter Kaufmann waren – coronabedingt – die letzten. Ein stilles Ende nach 90 Jahren.

Aber wer hätte sich das damals zu hoffen gewagt, diesen Erfolg! «Verstehst du, den Backofen richtig zu schalten, da kann sich die Kochkunst erst richtig entfalten», lautete einer der Slogans in den Dreissigerjahren. Oder kurz und schnurz: «Hausfrauen, kocht elektrisch!»

Blanchieren, karamellisieren, braten, dämpfen, garziehen, all das war jetzt mit einer winzigen Schalterdrehung möglich. Ein ungeheurer Fortschritt; damit überzeugte Fräulein Keller die Frauen. Der Erfolg liess sich beim EWA gut messen: 1938 zählte man in den 3522 Aarauer Haushalten sage und schreibe 2035 Elektroherde. Ein bahnbrechender Erfolg, der einem weiteren cleveren Schachzug zu verdanken war: Wer sich den Herd für 200 oder 300 Franken Neupreis nicht leisten konnte, konnte ihn sich für vier oder sechs Franken im Monat mieten. Nach fünf Jahren gehörte einem das Gerät, sofern man es denn regelmässig nutzte.

Fräulein Wiss und ihre Kamera

Während der Kriegsjahre bekam das Schaukochen einen neuen Stellenwert. Nicht nur, weil das Kochen wegen der rationierten Lebensmittel zur Herausforderung wurde und die Hausfrauen froh um Tipps waren. Sondern auch, weil es mit Filmvorführungen angereichert wurde, gedreht von Hauswirtschaftslehrerin Anna Wiss, allen bekannt als Fräulein Wiss:

Ihre Filme von Jugendfesten, Glockenaufzügen, Baustellen und Autorennen, aufgezeichnet in den 14 Gemeinden des IBA-Versorgungsgebietes, sollten die Leute in die Kochvorführungen locken. Und auch dieser Plan ging auf: Ganze Turnhallen füllte Fräulein Wiss dank ihrer Filme; daheim hatten die Leute ja noch keine Fernseher. Rund 400 Anlässe bannten Anna Wiss und ihr IBA-Filmteam zwischen 1939 und 1997 auf 16-Millimeter-Streifen. 2014



übernahm das Stadtmuseum Aarau den Bestand.

Bei dieser Köchin schwitzten die Grossverteiler

Die IBA breitete derweil das Angebot aus, bot Kochkurse an für Buben und Männer, Bügelkurse oder Vorführungen zum Tiefkühlen von Lebensmitteln. Auch richtete sie eine Auskunftsstelle für elektrische Waschmaschinen ein. Nicht zu vergessen der Köcherlistand am MAG, den jedes Kind kennt. Das Schaukochen hat sich in all den Jahren gewandelt, bis zuletzt aber nicht an Beliebtheit verloren. Das sagt Claudia Züblin (heute 55 und Betriebsleiterin im Landgasthof Pflug in Othmarsingen), die das Hauswirtschaftsteam als Nachfolgerin von Barbara Vogel zwischen 2009 und 2018 geleitet hat.

«Das Schaukochen war ein Event, wir waren eine grosse Familie», sagt Züblin. Viele seien immer wieder gekommen, mehrere Generationen gemeinsam, ganze Schulklassen und Vereine, setzten sich an die Tischchen, jedes mit Rezeptheft, Serviette und Löffel ausgestattet, und hörten der gebürtigen Österreicherin mit der frechen Lippe zu, die ihnen die abenteuerlichsten Rezepte vorkochte. «Ich habe gekocht, was sich die Kursbesucher daheim nie getraut hätten, es von sich aus zu probieren», sagt Züblin.

Also suchte sie Rezepte für Vitello tonnato oder Pfefferminz-Pannacotta mit Schokoladensauce aus und liess die Besucher Amarula probieren, einen südafrikanischen Likör. «Was die Zuschauer bei uns gesehen haben, wollten sie danach auch ausprobieren», sagt Züblin. Das wiederum habe jeweils dazu geführt, dass die Grossverteiler und Getränkehändler ihre Einkäufe an die Rezepte-Auswahl der Kochvorführungen anpassen mussten, weil das Publikum nach dem Schaukochen begeistert in die Läden eilte. «Die Kochvorführungen waren Kult, es war eine grossartige Zeit.»

Claudia Züblin schaudert es beim Erinnern, das hört man. Und nun hat diese Geschichte ein Ende gefunden. Es sei eine Vielzahl von Gründen, die zu diesem Entscheid geführt hätte, heisst es seitens Eniwa. Administrativer und finanzieller Aufwand wurden zunehmend gross, das Angebot an Rezepten und Kochvideos im Internet ist grenzenlos. Und dazu hat Corona ein Zusammenkommen eines solchen Publikums die letzten Monate über verhindert. Doch auch wenn die Vorführungen verschwinden; vieles bleibt doch erhalten: Die Rezeptsammlung bleibt auf der Website weiterhin frei zugänglich. «Ebenfalls wird Eniwa die Tradition des Kochhüslis am MAG weiterführen.»

Hinweis: Die Rezepte sind auf www.eniwa.ch/kulturarena zu finden.

Mehr zum Thema:



Web Ansicht



Anna Wiss, Kochvorführungen EWA Eniwa, Aarau Zvg / zvg
Zvg / zvg



1953 Ob.Mühle Saal alt

Zvg



Web Ansicht

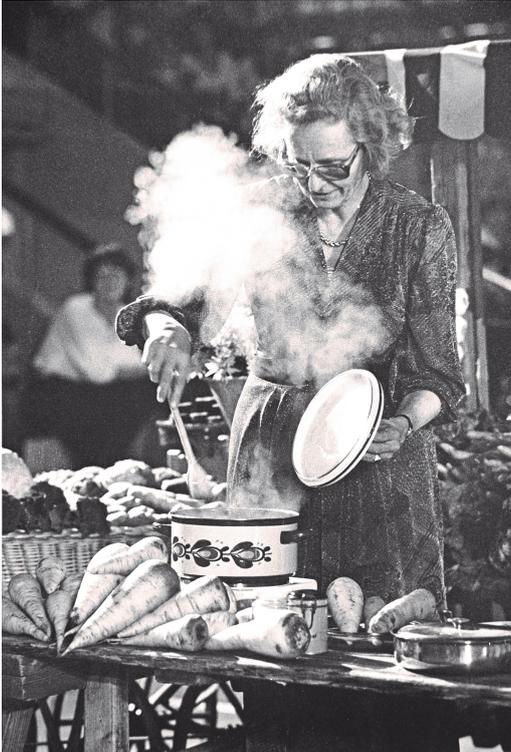
STADT AARAU



Auftrag: 1081688
Themen-Nr.: 800.003

Referenz: 80151741
Ausschnitt Seite: 4/6

Zvg



Anna Wiss, Aarau Zvg
Zvg



Von 2009 bis 2019 leitete Claudia Züblin das Team (in Rot). Neben ihr ist Edith Resler zu sehen. Zvg/ Eniwa



Zvg / zvg