

Ist Heusuppe das schlechteste Schweizer Gericht?

Das Kulinarik-Portal TasteAtlas hat die 100 schlechtesten europäischen Gerichte gekürt. Darunter die Schwyzer Heusuppe. Doch ist das Traditionsgericht wirklich so übel, wie sein Ruf? Blick hat beim Präsidenten eines Schwyzer Kochclubs nachgefragt.

Publiziert: 18.11.2025 um 19:29 Uhr | Aktualisiert: 19.11.2025 um 13:50 Uhr



Sandra Marschner und Marian Nadler

«Über Geschmack lässt sich streiten», lautet eine Redewendung. Das kroatische Kulinarik-Portal TasteAtlas hat nun jedoch ein Ranking der «100 am schlechtesten bewerteten europäischen Gerichte» erstellt. In der Liste tauchen auch einige Schweizer Gerichte auf – allen voran die Schwyzer Heusuppe.

234'293 Bewertungen von Usern hat TasteAtlas analysiert. Dabei zeigt sich eine Tendenz: Vor allem Gerichte mit Innereien und eher unkonventionellen Zutaten kommen bei vielen nicht sonderlich gut an.

Schweizer Traditionsgericht auf dem zwölften Platz

So klettert das isländische Gericht Svið, ein über offener Flamme gekochter Schafskopf, auf den ersten Platz der am schlechtesten bewerteten europäischen Speisen. Gerade einmal 1,9 von 5 Sternen gibt es für das isländische Traditionsgericht. In die Top Ten gesellen sich weiter Blutklösse oder Blutpfannkuchen aus den skandinavischen Ländern.

Doch es finden sich auch weit oben in der Liste Gerichte, die auf den ersten Blick weniger auffällig erscheinen. Wie etwa die Schwyzer Heusuppe. Das Schweizer Gericht sammelt nur 2,5 von 5 Sternen und landet auf dem zwölften Platz im Ranking der am schlechtesten bewerteten europäischen Speisen.

«Bei uns ist es ein beliebtes Gericht»

Traditionell ass man die Suppe auf der Alp vor allem zur Heuerntezeit. Das frisch geerntete Heu liess man dafür in einer Bouillon für das ganz spezielle Wiesen-Aroma ziehen. Rahm, Wein, Kräuter und Gewürze rundeten das Ganze schliesslich zu einer cremigen Suppe ab. Ein nahrhaftes und günstiges Gericht, das gerade in der Herbst- und Winterzeit gut wärmte.

So weit tönt das eigentlich angenehm. Doch was macht das Traditionsgericht so übel? Oder ist die Heusuppe doch viel besser als ihr Ruf? Blick hat nachgefragt.

Herman Beijer (59) ist Präsident im Kochclub Obersee Chuchi Lachen SZ. Die Schwyzer Heusuppe stand auch in seinem Club bereits auf der Speisekarte. «Ich finde es wirklich schade, dass ausgerechnet die Heusuppe in dem Ranking gelandet ist. Bei uns ist es ein beliebtes Gericht», sagt Beijer im Gespräch mit Blick.

Cremig-milder Geschmack und ein feines Aroma

Wieso es nun eines der schlechtesten europäischen Gerichte sein soll, kann er sich nicht erklären. «Der Geschmack ist wirklich gut und eigentlich für alle bekömmlich. Denn durch den Rahm wird die Suppe schön cremig-mild. Auch das Heu schmeckt man eher fein, mehr als Duftaroma», erklärt der Kochenthusiast.

Ob es vielleicht an der Optik liegt? «Klar, die hellbraune Brühe gefällt vielleicht nicht jedem, aber bei der Heusuppe geht es vor allem um den Geschmack.» Und der werde durch Weisswein oder Schaumwein sowie knusprige Croûtons besonders abgerundet.

Beim Heu sollte genau auf die Ziehzeit geachtet werden

Doch auf eine Sache muss man bei der Zubereitung gut aufpassen. Und hierin sieht Beijer auch die mögliche Erklärung, warum die Suppe bei einigen nicht gut ankommen könnte. «Man darf das Heu nicht zu lange in der Bouillon ziehen lassen, denn sonst kann die Suppe bitter werden. Das merkt man schnell und sollte deshalb genau aufpassen.»

Am besten fügt man eine tennisballgrosse Menge an Heu in ein feines Netz und lässt dieses in der Brühe ziehen, empfiehlt Beijer. In einem Rezept auf der Seite des Kochclubs werden hierfür 15 Minuten angegeben. Anschliessend kann die Brühe mit einem Sieb und einem Geschirrtuch abgeseiht werden. «So hat man am Ende kein Heu zwischen den Zähnen», erklärt Beijer lachend.

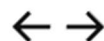
Weitere Schweizer Traditionsgerichte im Ranking

Dass Geschmäcke verschieden sein können, weiss auch der Präsident des Kochclubs. «Natürlich gibt es modernere Gerichte und Zutaten, doch ich finde es schon schade, dass Traditionsgerichte wie die Heusuppe immer mehr in Vergessenheit geraten.»

Dabei tauchen im Ranking von TasteAtlas weitere Schweizer Traditionsgerichte auf. Auf Platz 30 landet die Genfer Rohwurst Longeole, auf Platz 34 der Zürcher Tüggel, ein Traditionsgebäck mit Honig. Die Basler Mehlsuppe folgt auf Platz 37, das fruchtige Riz Casimir landet auf Platz 52. Und auch die Basler Fastenwähe mit Kümmel kommt auf Platz 81 nicht gut weg.



4/10



Herman Beijer, Präsident eines Schweizer Kochclubs, bedauert die Platzierung der traditionellen Heusuppe im Negativ-Ranking.