



75 Jahre Hero-Ravioli aus der Dose

1948 brachte Hero die Ravioli aus der Büchse auf den Markt und bewarb sie mit dem Slogan «Italianità aus der Dose». Sie eroberten die Schweizer Küchen im Nu. Damals war die italienische Küche in der Schweiz noch kaum bekannt und das Angebot in den Lebensmittelläden war im Vergleich zu heute bescheiden. Man konnte die Dosen-Ravioli auch auf Wanderungen mitnehmen und auf einem Gaskocher erhitzen, es brauchte nicht einmal ein Pfanne dazu, auch ideal um im Pfadilager für eine einfache warme Mahlzeit zu sorgen. In einem Werbeslogan in den Kinos wurden die Ravioli aus der Dose auch als ideales Produkt für die kochunbegabten Männer empfohlen, die damit auch ein gutes Gericht auf den Tisch zaubern konnten.

Es ist zwar etwas übertrieben, aber die Dosen-Ravioli sind auch so etwas wie schweizerisches kulinarisches Kulturgut. Viele ältere Schweizer:innen werden sich daran erinnern, wie sie sich als Kind begierig über einen Teller Ravioli beugten. Natürlich gab es auch viele Tipps, wie man die Ravioli aufpeppen konnte: Etwas nachwürzen und mit Käse überbacken.

Ein Tipp für Gourmands: Kauft inkognito eine Büchse Ravioli, bereitet sie nach diesem Rezept zu und erzählt niemandem etwas davon.

1978 kamen die Ravioli in Verruf, weil der Kassensturz in einem Produkt (nicht von Hero) in der Füllung Schweinskopf, Herz und Lunge gefunden hatte. Der Absatz der Dosen-Ravioli brach danach markant ein. Heutzutage würde man das unter dem Motto "From Nose to Tail" vielleicht etwas anders sehen.

Zutaten

- 1 Büchse Ravioli, 430g
- 1-2 Knoblauchzehen
- 50g Emmentaler
- Pfeffer

Zubereitung

Dose öffnen. Ravioli in eine Gratinform geben, Knoblauch dazupressen, mit Pfeffer würzen, 1/3 des Käses zugeben. Alles vermischen und mit dem rest des Käses bestreuen.

25 bis 30 Minuten in der Mitte des Ofens bei 200° überbacken.





