Ein Löffel Suppe

Autor(en): **Scarpi, N.O. / Barth, Wolf**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **103 (1977)**

Heft 17: **A la carte**

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-610073

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

N. O. Scarpi

Ein Löffel Suppe

WURDE man in der alten, sehr alten Zeit in Deutschland, nämlich vor 1914 zu einem «Löffel Suppe» eingeladen, so musste man sich, wie der Schiffahrer bei Horaz, mit robur et aes triplex rüsten, mit Kraft und dreifachem Erz, denn diesem Löffel Suppe pflegte ein Fisch, eine gebratene Gans und zumindest ein «Flamery» zu folgen, der aber durch einen zumeist sehr guten Apfelkuchen mit oder ohne Schlagrahm ersetzt werden konnte.

Die deutsche Küche steht in gastronomischer Sicht nicht eben an der Spitze, sie wird in dieser Beziehung höchstens noch von der englischen übertroffen, und eine «Bierkaltschale», in der Rosinen sich tummelten, gehört nicht gerade zu meinen besten Jugenderinnerungen. Dagegen durchaus erwähnenswert, ja, sogar nachahmenswert sind die kalten Obstsuppen im Sommer. Es muss nicht gerade die Heidelbeersuppe «mit Klössen» sein, aber eine Kirschsuppe etwa ist in Hundstagen eine wahre Wohltat. Einmal verschlug mich das Geschick in die ungarische Stadt Debreczin, nicht weil ich dem Schlager folgte, der da begann: «Komm mit nach Debreczin, solange noch die Rosen blühn», sondern weil ich eine berühmte Puszta besuchen wollte, wo es die herrlichsten Pferde gab, die allerdings just an diesem Tag unsichtbar blieben. Und in der guten Stadt Debreczin, deren Küche höchstes Lob verdient, womit begann dort die Mahlzeit? Mit einer kalten Erdbeersuppe! Die Ungarn, nächst den Franzosen, die konservativsten Esser der Welt, denen man keinen Salat mit Oel anmachen darf, hatten also doch ihre kulinarische Grenze so weit geöffnet, dass die kalte Obstsuppe hereinströmen durfte. Die ungarische Fischsuppe dagegen ist eine Spezialität des Landes, heisst Halaszle – für die Orthographie kann ich mich nicht verbürgen – und spart nicht mit Paprika.

Im alten Oesterreich, auch im ganz alten, war man ebenfalls mehr oder minder auf Binnenfische angewiesen, und so entsinne ich mich einer ausgezeichneten Fischsuppe mit dem Rogen des Karpfens. Da das Siedfleisch le plat national war, gab es sonst meist die entsprechende Rindssuppe, darin nur die Einlagen wechselten, von denen der Leberknödel einen Vorzugsplatz in meiner Erinnerung hat, die ich allerdings auch hierzulande auffrischen kann.

Die Königin der Fischsuppen ist, für meinen nicht unbedingt massgebenden Geschmack, die Bouillabaisse. Ich habe sie am Hafen in Marseille gegessen, in Menton, in Villefranche, in Paris; hin und wieder schwamm ein Hummerstückchen darin, um den Preis zu erhöhen, anderswo schwamm gar nichts darin, sondern auf einem Tellerchen daneben lag eine winzige Rascasse, ohne die der Franzose sich die Bouillabaisse nicht vorstellen kann. Unter uns – weder Hummer noch Rascasse sind gar so unentbehrlich, der Hummer gibt dieser Fülle von Gewürzen keinen Geschmack ab, die Rascasse dagegen sehr viele Gräten. Ohne mich zum Historiker der Bouillabaisse aufzuspielen, glaube ich, dass die Fischer ihre nichtverkaufte Beute zusammentaten, mit Zwiebeln, Knoblauch, Oel, Weisswein, Salz, Pfeffer, Safran und noch allerlei Gewürzen mischten, und so entstand die Bouillabaisse.

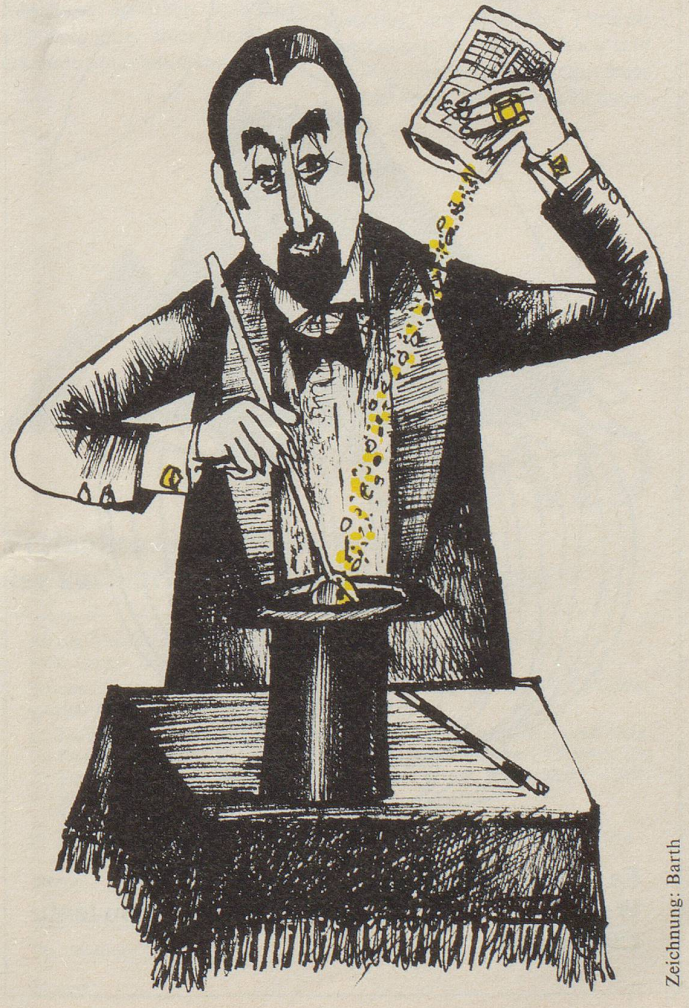
In Italien mixt man auch gute Fischsuppen, aber ohne Safran. Wenn man Pech hat, werden die weissen Ringe des Tintenfischs vorherrschen, die zur Not auch von einem alten Pneu stammen können.

Nun müsste man noch das Loblied des Borschtsch singen, der Suppe aus roten Rüben, die in Russland anders zubereitet wird als in Polen, aber in beiden Fällen gut, nahrhaft, billig ist. Ein Spanienkenner preist mir noch den Gaspacho, der mich über die Pyrenäen locken könnte. Und aus den Seiten der Kochbücher quillt es und sprudelt von Suppen, die zubereitet werden wollen.

Doch die arme Hausfrau hat heutzutage in den allermeisten Fällen keine Köchin, ja, sie selber muss Arbeitsstunden in Bureaus oder Fabriken erledigen, und da käme die Gastronomie zu kurz.

Keine Sorge! Die Industrie, die lieber Dienerin als Herrin sein sollte, beschert uns Fertiges, und selbst der eingefleischte Oesterreicher früherer Zeiten muss zugeben, dass die Qualität nicht darunter leidet. Erdäpfelpüree, Polenta, Risotto zubereiten, dauert keine Stunden mehr, sondern nur Minuten. Mag auch manchem Italiener der offene Kupferkessel fehlen, in dem die Polenta gerührt werden soll. Vor allem die Suppen dampfen und duften dem hungrigen Haupt der Familie – was er nicht mehr lange sein wird – in die Nase. Die «Würfellust», die der böse Kaspar im «Freischütz» besingt, teile ich, wenn es um Suppen geht, nicht. Den Päckchen aber kann ich nicht widerstehen. Auf einem einzigen Gestell jenes «Selbstbedienungsladens», in dem eine junge Dame, deren Lob ich gar nicht laut genug singen kann, einem das «Selbstbedienen» freundlich erspart, habe ich dreiundzwanzig solcher Päckchen gezählt, eines sympathischer als das andere, ob es nun die Nudelsuppe mit Huhn wäre oder Gelberbs mit Speck oder die Basler Mehlsuppe oder, besonders geschätzt, Minestrone oder Steinpilz. Und ein Päckchen verspricht sogar gleich elf – oder sind es dreizehn? – Gemüse innig gesellt. Was sich hinter Graziella und Ballerina verbirgt, weiss ich nicht, bin aber bereit, mich sowohl von Graziella wie von der Ballerina verführen zu lassen.

Welch unendliche Vielfalt ergiesst sich doch aus dem Löffel Suppe!



Zeichnung: Barth