

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 89 (1963)
Heft: 34

Artikel: Männer mit Kochlöffel
Autor: Troll, Thaddäus / Barth, Wolf
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-502784>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

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



Männer mit Kochlöffel

Porträtiert von Thaddäus Troll

Ein Mann in der Küche – das ist gefährlich! Nicht nur für die Hausfrau: auch für den Koch. Vatel, der Haushofmeister des Fürsten von Condé, nahm sich in der Küche das Leben. Nicht aus einschlägigen Gründen wie Liebeskummer oder Spielschulden. Die Chronik meldet: «Wegen eines namhaften Mißerfolgs beim Zubereiten einer Speise.» Womit ich sagen will, daß Kochen für Frauen etwas Alltägliches, für Männer jedoch eine Leidenschaft ist. Vor allem aber ist es eine Kunst, die ich gleichberechtigt neben Dichtung, Malerei und Musik stelle. Man kann sie wohl erlernen; aber ein exzellenter Koch kommt nicht ohne einen Funken Genie aus. Zum Beispiel bei jenem Rindsfilet, das nach Wellington, einem Sieger von Waterloo, benannt ist, und das in Teig gebacken wird. Ob der Teig fertig ist, sieht selbst ein mittelmäßiger Koch. Aber man muß von der Muse der Kochkunst geküßt

werden, man muß einen Röntgensinn haben, um zu wissen, wann das im Teig verborgene Fleisch den Gipfel des Wohlgeschmacks erreicht hat. Der Koch in Brissago, der dieses Gericht so köstlich zu bereiten versteht, hat jedesmal Lampenfieber, wenn er es anschneidet, und als es ihm einmal mißlungen war, liefen ihm die Tränen über die Wangen.

Frauen kochen bestenfalls mit Liebe; Männer mit Inbrunst und Hingabe. Frauen denken beim Kochen an die Sättigung der Tischgenossen; Männer konzentrieren sich ganz auf das Kunstwerk, das unter ihren Händen entsteht. Der Esser ist für den Mann nur Publikum, das sein vergängliches Werk tilgt und bewundert.

Aber diese Betrachtung sei weniger den Berufsköchen geweiht, als den Amateuren, deren Steckenpferd der Kochlöffel ist, und die sich nur zuweilen mit der Küchenschürze gür-

ten, um ihrer Familie oder ihren Gästen ein kulinarisches Fest zu bereiten. Die besten Amateurröche sind Männer in den vierziger Jahren. Jüngere sind zu sehr von der Liebe, ältere zu sehr von ihren Magenbeschwerden abgelenkt. Zwischen Sturm und Drang und Diät, in den sogenannten besten Jahren, hat der Mann das fruchtbarste Verhältnis mit der Muse der Kochkunst, die (obwohl von der Literatur totgeschwiegen) zweifellos liebt und lebt.

Frauen kochen mit Erfahrung, mit System, mit dem Kochbuch und nach Rezepten. Männer kochen mit Fantasie und mit Lust am Abenteuer. Ich halte nichts von Montier, dem Leibkoch Ludwigs XVI., der Medizin und Chemie studiert hat, um seine Kochkenntnisse zu fördern. Ich halte mehr von Männern, die mit Witz, die mit Einfällen kochen. Sie lassen sich von dem, was sie in Küche, Keller, Speisekammer oder Eisschrank vorfinden, anregen. Sie kochen sinnhaft mit fröhlichen Augen, mit zarten Fingerspitzen, mit schnuppernder Nase und mit neugieriger Zunge. Da ist ein Stück gekochtes Rindfleisch im Kühlschrank. Welch köstlicher Vorwurf für einen Salat! Der von der Muse der Kochkunst geküßte Mann schneidet es in Streifen. Er bereitet Würfel aus rohen Tomaten und grüner Paprika. Ein paar Scheiben aus gekochten Eiern machen das Bild noch farbenfreudiger. Gewiegte Sardellen und geriebene Zwiebeln bringen eine kräftige Note in die Komposition. Etwas fein geschnitten: Gurke kann nicht schaden. Und dann Pfeffer, Salz, ein Schuß Weißwein, Essig, Oel und darüber als kräftigen Tusch, wenn Sie ihn mögen und abends nicht mehr ausgehen, Knoblauch!

Der Mann braucht zum Kochen viel Ruhe, noch mehr Platz und fast alles Küchengeschirr. Neben deliziosen Gerichten verbreitet er einige Unordnung in der Küche. Stören Sie ihn nicht in seiner schöpferischen Stunde, wenn ihn der Fleischwolf zu Fantasien anregt! Er dreht kalten Braten, eine Zwiebel und eine alte Semmel durch den Wolf. Er findet ein paar Bratwürste und hält ihr Inneres für wert, in die Masse gedrückt zu werden. Er geht mit dem Wiegemeß einer Handvoll Kräuter und einer Scheibe Schinken zu Leibe. Er bringt noch ein Restchen Spinat darin unter, schlägt zwei Eier hinein und würzt das Ganze mit Pfeffer, Salz und Muskat. Dann macht er einen Mürbeteig, wellt ihn aus, belegt ihn mit dünnen Speckscheiben, legt die Fülle hinein, verpackt sie in den Teig und schiebt den ansehnlichen Brotlaib in den Back-

ofen. Bald verkündet ein köstlicher Duft, daß sich die Küche in völliger Verwahrlosung befindet und ein Fest für den Gaumen eingeläutet wird.

Kochende Männer sind ehrgeizig. Wenn ich aus ein paar Fischen, Kräutern, Muscheln und Krabben mit reichlich Weißwein und Safran eine Fischsuppe gekocht habe, wenn meine Zunge nach ein paar Kostproben ihr Wohlgefallen erklärt hat, dann bin ich lobhungeriger, als wenn ich eine Novelle geschrieben habe. Ich erwarte von meinem Gast eine Kette bewundernder Ausrufe und eine Reihe von schmückenden Beiwörtern. Wer mein Küchenwerk nicht zu würdigen weiß, ist mir äußerst suspekt. Ich kann es leicht ertragen, wenn man meine literarischen Kinder tadelt. Aber wehe, wenn die Früchte meines Umgangs mit der Kochkunst nicht gewürdigt werden! «Das sind Perlen, mein Herr, Perlen ...» möchte ich am liebsten dem Gast zurufen, der mein Werk wortlos verschlingt, als stamme es aus der Küche eines Möbelspitals.

Ein Rest weißer Bohnen, eine saure Gurke, eine Handvoll Erdnüsse, ein Schälchen Rahm, ein paar Krabben oder eine Stange Meerrettich: alle diese Dinge können einem fantasievollen Koch neue Gerichte eingeben, von denen noch kein Kochbuch berichtet. Der kochende Mann opfert selbst ängstlich gehütete Getränke, um eine Speise zu verfeinern. Er gießt einen alten Cognac über die Nierchen, und er zündet ihn an, um das Gericht brennend zu servieren. Er opfert eine halbe Flasche Rotwein, um einen Rindsbraten darin zu dünsten. Er adelt Saucen mit Orangen oder Weintrauben, er vermählt sauer mit süß, er bereitet aus geriebenem Käse, Eiern und Semmelmehl eine köstliche Kruste, und er verwendet Kräuter mit dichterischem Namen: Pimpinell und Rosmarin, Liebstöckel und Majoran, Thymian und Salbei, Estragon und Kerbel. Mit einem Büschel Kräutern kann er dem müdesten Eintopf auf die Sprünge helfen. Er dünst Pfirsiche in Cherry, Cointreau und Kirschwasser, er läßt das Gericht vor den Augen aufflammen und serviert es zu Vanilleeis – wundervoller Akkord von gebrannten Kirschen und gedünsteten Pfirsichen, von Kalt und Heiß, von Vanille und Alkohol!

Männer standen an der Wiege der Kochkunst. Noch bevor Gefäße erfunden waren, hoben sie Gruben aus, füllten sie mit Wasser und warfen glühende Steine hinein, um das Wasser zum Kochen zu bringen. Im Altertum konnten sich Sklaven ihre Freilassung erkochen.

In Rom verdingten sich Köche auf dem Markt. Englands Geschichte ist vielleicht deshalb so blutig, weil dort die Kochkunst nie in Ansehen stand. Heinrich VIII. heiratete Anna Boleyn, aber seine Liebe schwand bald dahin. Kein Wunder, denn sie frühstückte täglich ein Pfund Speck und eine Kanne Bier. Daß sie aus diesem Grund enthauptet wurde, ist jedoch nicht überliefert. Was war dagegen der Prinz von Soubise für ein Mann! Als Günstling der Pompadour und der Dubarry brachte er es zum Marschallstab, wurde in vielen Schlachten glimpflich geschlagen, ging aber mit dem Kochlöffel in die Geschichte ein. Seine Hammelkoteletten überlebten seinen Kriege ruhm. Kochende Männer sind friedlich und dankbar. Die streitlustigen Spartaner aßen nur ihre derbe Blutsuppe, und aus unserer Vergangenheit ist uns ein Vegetarier bekannt, der allen Genüssen abhold war und uns ziemliches Drangsal gebracht hat. Tayllerand dagegen hatte mit seiner berühmten Küchenbrigade diplomatische Erfolge. Kochende Männer üben sich in Nächstenliebe. Sie ehren ihre Gäste und ihre Familie mit einem köstlichen Gericht. Sie sind für die Gaben des Himmels dankbar und zelebrieren ein gutes Mahl wie einen Choral. Ich bin sicher, daß im Himmel eine ganz große Küche für kochende Männer eingerichtet ist, in der sie ungehindert einen Schwall von Zwiebeldunst, Bratenduft und Unordnung um sich verbreiten dürfen.

Aus aller Welt

Der Oesterreichische Akademikerbund veranstaltete eine «Enquete über die Abwanderung österreichischer Akademiker», wobei mehr als elfhundert Studenten der Technischen Hochschule in Wien nach einem statistisch programmierten System befragt wurden. Fast die Hälfte der jungen Techniker hat die Absicht, ins Ausland zu gehen. Es werden die verschiedensten Gründe angeführt, unter anderem erklärte ein Student: «In meinem Bekanntenkreis ist der Leistungsaufwand von höhergestellten Personen ungefähr so: 60 Prozent Abwehr von Intrigen parteipolitischer Art, 30 Prozent eigene Intrigen spinnen, 10 Prozent produktive Arbeit.»

*

In Melbourne, Australien, fand eine Unfallverhütungswoche statt. Beim Eingang zur Ausstellungshalle fiel einem Besucher ein Schild auf den Kopf und verletzte ihn. Auf dem Schild stand: «Du bist nicht allein der Betroffene – es trifft Deine ganze Familie.» TR



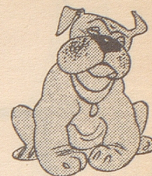
Ich hadere nicht, ich frage nur.

Ich hadere nicht, ich frage nur,
warum wird, was nicht zäh, vernichtet?
Warum ist unsere Natur
so unerbittlich eingerichtet?

Wie häßlich doch die Amseln nicken
wenn sie nach den Gewürmern picken!
Was hilft's den Schwachen sich zu wehren
wenn Starke sie zum Raub begehren?
Sie sind mit ihrer weichen Haut
nicht für den harten Kampf gebaut.

Elsa von Grindelstein

In nächster Nummer: «Alpabenteuer»



Was versteht man unter «Hundstagen»?

Vierzehnjährige Schüler einer Zürcher Schule antworteten auf diese Frage wie folgt (originalgetreue Wiedergabe):

«An einem Hundstag ist es furchtbar kalt, und man weiß nicht was man machen soll.»

«Unter Hundstagen versteht man schlechte Tage. Es sind Tage, an denen etwas schiefgeht. An Hundstagen ist man hässig.»

«Das sind Tage, an denen man lieb zu den Tieren sein soll.»

«Unter Hundstagen versteht man Tage, an denen man schlecht aufgelegt ist. Man hat eine Hunde- oder eine schlechte Laune.»

«An diesen Tagen steht der Hund im Mittelpunkt.»

«Wenn man Hundstage hat, geht es einem schlecht, man hat kein Geld.»

«Hundstage sind: Wenn die Tage schlecht sind. Wenn es grau und trübe ist. Wenn der Schnee glitschig ist.»

«Es sind Tage, an denen man den Hunden mehr erlaubt als sonst. Es werden viel Witze gemacht.»

Nachschrift für Väter, die die Sache richtig erklären sollen: Als «Hundstage» bezeichnet man die heißeste Zeit des Jahres (24. Juli bis 24. August), nach dem Hundstern (Sirius), der dann das Sternbild beherrscht. Th M

Vergleiche

«Früher hatte ich einen Bart wie Sie, aber ich sah damit wie ein Halbstarker aus und darum habe ich ihn mir abnehmen lassen.»

«Und ich hatte ein Gesicht wie Sie, und deshalb habe ich mir den Bart wachsen lassen!» *

Eintopf

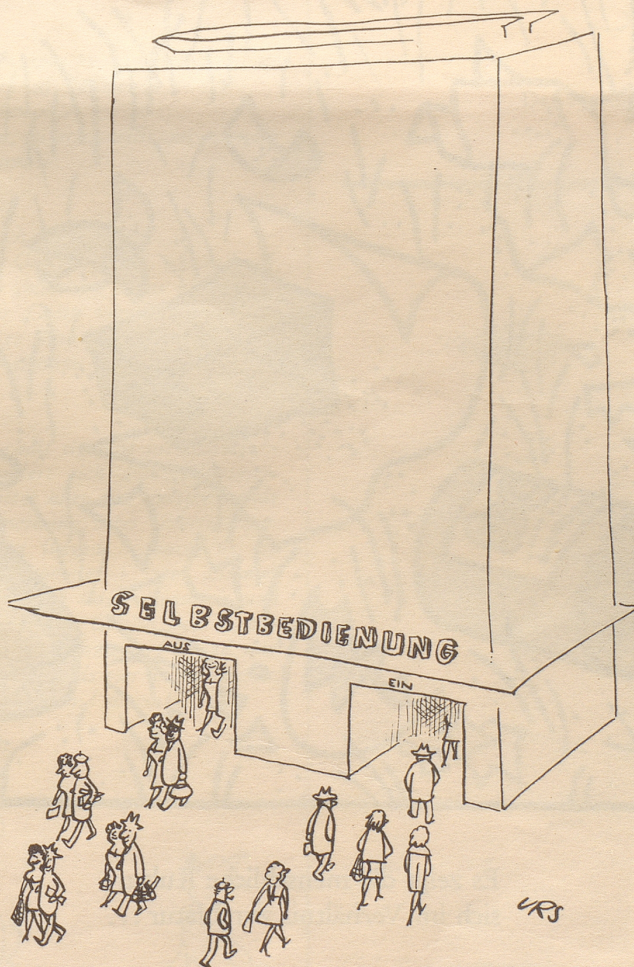
Der Kellner naht. «Was töörf i bringe?»

Der erste Gast bestellt: «E Schale hell.»

Der zweite Gast bestellt: «E Schale tunkel.»

Der dritte Gast bestellt: «E Schale mittel.»

Der Kellner geht ans Buffet und bestellt: «Drüü Schale!» EG



Neues vom Heiratsmarkt