

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 103 (1977)
Heft: 41

Artikel: Kalte Küche ...
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-619325>

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: 29.04.2026

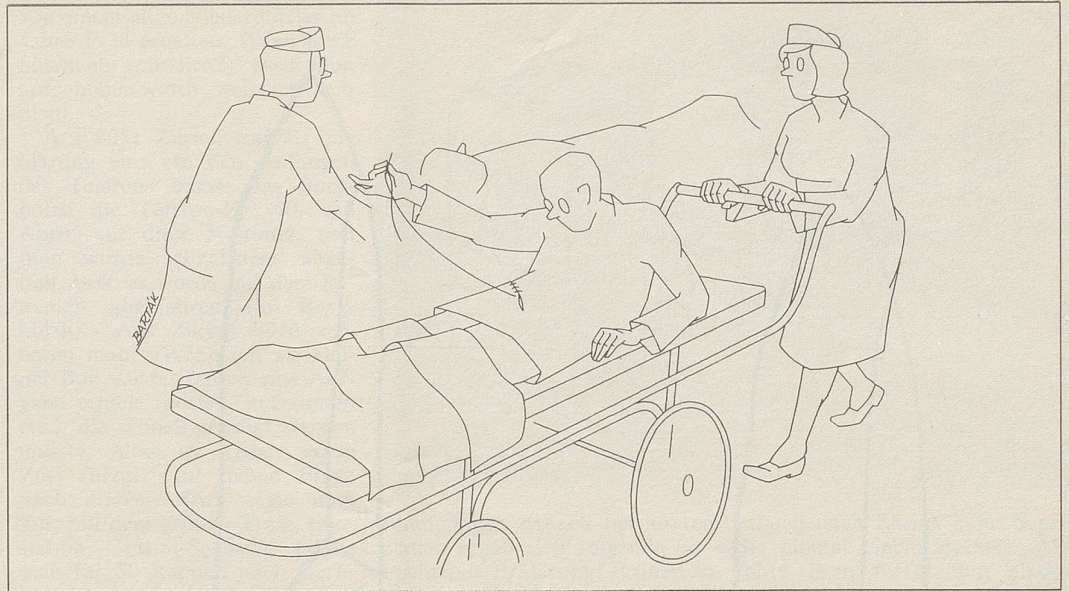
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Kalte Küche ...

Wer gerne lebt, auch gut lebt, und wer gerne reist – als Individualist und *nicht* als «Gesellschaftsreise» (lies: Massentourismus), der hat mit den Jahren ein ganzes, dickes Bündel fröhlicher, meistens angenehmer Erinnerungen beisammen. Auf zahlreichen kleineren und ausgedehnteren Reisen in Frankreich haben wir so ziemlich immer wieder den gleichen Stundenplan einzuhalten versucht. Gut und lang schlafen, tüchtig mit zarten, frischen, in guten Kaffee getunkten Buttergipfeln frühstücken, Stadt oder Dorf nocheinmal ein wenig zu Fuss durchstöbern, ein wenig Brot, Obst und Radieschen einkaufen und dann, nach und nach, auf den guten Landstrassen weiterrollen – meistens bis zur nächsten romanischen Kirche, wo das wohlgezogene Auto schon von selbst bremst und stehenbleibt.

Gegen Abend dann, nach gründlicher Konsultation des behaglich dicken, roten «guide Michelin», steigen wir in einem Hotel ab, das entweder selbst für seine Küche ein Röslein (lies: Sternchen) besitzt oder das wenigstens in der Nähe eines Restaurants liegt, das über solche Auszeichnungen verfügt. Nach Radieschen, einem Stück Brot und einem Apfel hat man immer wieder Lust auf irgendeine besondere Spezialität eines berühmten Wirtes oder Kochs. Und man entdeckt neue Gerichte, neue Weine, andere Schnäpse. Und was wir vorgesetzt bekamen, war immer herrlich heiss und blieb das auch bis zum zweitenmal Herausnehmen. Wie die das immer wieder anders, aber überall *erreichen*, bleibt – fast ihr Geheimnis. Ein *sehr*, sehr wichtiges Geheimnis allerdings!

Denn nichts ist ärgerlicher, als ein schon stark abgekühltes Essen vorgesetzt zu bekommen, das dann kühler und kühler wird, ja sogar schon kalt, noch ehe man



sich ein zweites Mal bedient oder bevor man, gnädigst, ein zweites Mal bedient wird: Noch ein Stückchen Fisch, Fleisch? Vielleicht noch ein wenig Reis? Nudeln? Kalt schmeckt einem das ja alles gar nicht mehr! Es gelüstet einen auch nicht mehr; denn man sieht diesem Rest ja auch schon *an*, dass er kalt geworden ist.

Zweimal sind wir schon – *nicht* in Frankreich! – so hereingefallen. Auf riesigen, völlig flachen, rechteckigen Hotelsilberplatten, die mit einem krausen barocken Rand eingefasst sind und an den beiden Schmalseiten Griffe zum Tragen haben, wird einem auch für nur zwei Personen (und sogar ausnahmsweise einmal am selbstgewählten Tisch) zum Beispiel eine ganze Auslegeordnung, genannt Schlachtplatte, aufgetragen, Kesselfleisch, Bratwürste, Speck, Blut- und Leberwürste, Rippli, Sauerkraut, Bohnen und Epfelschnitz. Alles auf einer *einzig*en, flachen Riesenplatte! Das soll wohl *imponieren* – schon durch die zur Schau ausgelegte *Menge*? Welches Landesunglück!

Man darf sich zwar, ganz aus-

nahmsweise, einmal selbst bedienen, was recht gefährlich ist; denn dieses Riesenplateau balanciert in einem labilen Gleichgewicht auf einem kaum normal grossen Plattenwärmer mit ... zwei, sage und schreibe *zwei* Kerzlein, die da tief verborgen unter der umfangreichen, flachen Platte nach Sauerstoff ringen! Höchstens eine Bratwurst oder *eine* Blutwurst werden vielleicht etwas warm – um nicht zu sagen: weniger kühl! – gehalten.

Man bedient sich. Mit irgend etwas muss man ja anfangen. Heisse Teller kennen die hier in diesem Gasthaus nicht. Also tapfer die Leberwurst auf den kalten Teller geklatscht, wo das auslaufende Fett sofort erstarrt.

Das gleiche ist uns auch einmal mit einer Wildplatte angetan worden. Es war entsetzlich. Von Genuss nach den ersten paar Bissen schon keine Rede mehr! Eine kalte, gebratene Wachtel, ein kaltes Rebhuhn, ein kaltes Rehmedaillon mit kalten Kastanien und – oh Graus – fettig-kaltem Rotkraut und ebensolchem Rosenkohl – also, NEIN!

Einmal sahen wir das schon

Pünktchen auf dem i

?

wie

off

beim Betreten der uns empfohlenen Wirtschaft. Wir stiessen uns leise mit den Ellbogen an: Du! Die flachen Riesenplatten. Wir fragten bei einem Schluck weissen, lauen Landweins, ob man solches Essen wie am Nebentisch auch in Schüsseln und auf Plattenwärmern sehr heiss mit heissen Tellern bekommen könne? Nein, darauf sei man hier nicht eingerichtet. Worauf wir unseren Wein bezahlten und hungrig davonschlichen. Gott bewahre uns vor flachen Riesenplatten!

Fridolin

Hediger CORINA

5 Corina
mit oder ohne
Filter Fr. 1.35



Mild und preiswert

