

[s.n.]

Autor(en): **Stauber, Jules**

Objektyp: **Illustration**

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

Band (Jahr): **104 (1978)**

Heft 19

PDF erstellt am: **28.04.2024**

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.



Teufels Küche

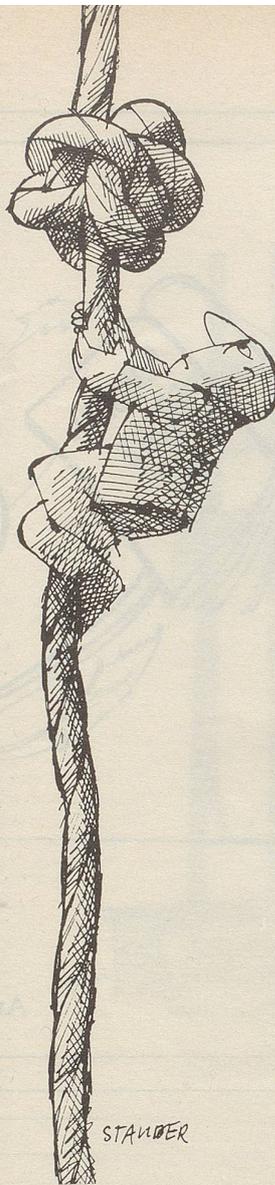
Eigentlich hat's einen ja gewundert. Wenn es Orte gibt, in denen der Teufel los ist, dann sind das gewiss die Küchen von Restaurants. Also da müsste einer schon ein ganz saudummer Teufel sein, wenn er dort nicht gern los wäre.

Sie müssen sich das einmal vorzustellen versuchen. Da wirkt ein Küchenchef, der so oft mit dem Finger die Saucen und mit dem Löffel die Suppen probiert, dass er 7000 Kalorien an einem Vormittag vertilgt, und das bleibt nicht ohne Folgen auf seine körperliche Schönheit. Dann wirkt da eine Frau aus vorzugsweise südlichen Ländern, die rupft Hühner, weil das eine der wenigen Tätigkeiten ist, zu der man keine Sprachkenntnisse benötigt – was kann man mit einem Huhn sonst tun, als es rupfen, falls es zuvor gestorben ist? Dann hat's in einer solchen Küche Lebewesen, die es zum Zweck ihres Daseins gemacht haben, benütztes Geschirr und gebrauchte Töpfe zu waschen, und da sie diesen Lebenszweck nur des Geldes wegen ausüben, das sie damit verdienen, jedoch nicht aus seelischer Begeisterung, bleiben die gewaschenen Gegenstände meist stellenweise recht dreckig. Ferner gibt es einen wohlgekleideten Mann, der sich anmassiert, so etwas wie eine Oberleitung der Sache

zu haben, der aber ausnahmslos störend herumsteht und von niemandem ernstgenommen wird, am wenigsten von sich selber. Und es gibt in solcher Küche Kellner, die holen mit Grandezza fertig angerichtete Platten und Schüsseln ab, entnehmen ihnen mit den Fingern die besten Stücke, weil sie die selber fressen möchten, und bringen die schäbigen Reste unter Hintansetzung jeglicher Hygiene dann dem seit langem darauf harrenden Gaste, der sich in der verfehlten Hoffnung wiegt, eine kulinarische Meisterleistung vorgesetzt zu bekommen; dabei ist das Würzige an dem Gericht nur etwas Zigarettenasche, die dem Kellner hingegefallen ist.

Haben wir die Serviertochter schon erwähnt? Wir haben die Serviertochter noch nicht erwähnt. Sie ist ein junges Geschöpf, nach allgemeiner Auffassung ihrer selbst zu viel Höherem geboren, adrett gekleidet (man weiss ja nie, ob nicht jemand Wichtiger vom Fernsehen sich in die Beiz verirrt und sie entdeckt, odddd?), und diese Serviertochter macht ein Gesicht, wie es andere Leute dort tragen, worauf sie sitzen, weil es ihr unheimlich stinkt, Serviertochter zu sein, wenn auch nur bis zu ihrer Entdeckung zum Fernsehstar, und wenn sie in die Küche kommt, ruft sie im besten, weil nur Eingeweihten verständlichen Küchenlatein das Wort «Zwetellervicesert», aus dem keine Sau drauskommt, ausser der Küchenbrigade. Und dann gibt es in einer solchen Küche noch Lebewesen, von denen niemand weiss, wer sie sind, von wannen sie kamen und wohin sie gehen, und schon gar nicht was sie tun, aber sie sind da und erfüllen vor allem die Aufgabe, von den anderen angeschrien zu werden.

Also so geht es in einer grösseren Restaurantküche zu. Wer ohne berufliche Vorkenntnisse den Kopf hineinsteckt, dem kommt's so vor, als sei er in die Hölle geraten, in der gerade sie selber los ist. Es hat mich längst gewundert, warum noch niemand ganz einfach dokumentarisch festhielt, wie's in einer solchen Küche zugeht, und das dann einem pp. Publikum vorführte. Jegliche noch so verdorbene Phantasie würde durch die nackte Realität in den Schatten gestellt. Jetzt aber hat das jemand getan, und zwar ein Ensemble von ich-weiss-nicht-wievielen wonnigen Spinnern, es müssen so um die 50 sein, aber ich kann mich irren. Die nennen sich Jerry Dental Kollektioof, und die haben in Basel gastiert. Der Saal war gerammelt voll, das Durchschnittsalter der Besucher war so um 19 herum, und das war schade, denn so etwas Schönes, wie diese Spin-



ner es da losliessen, verdiente das allerbeste und allererfahrenste Publikum der ganzen Stadt.

Ich bin ja Spinner gewöhnt. Schliesslich gehe ich mitunter als Berichterstatter an wissenschaftliche Kongresse. Aber so herrlich hat bisher noch niemand gesponnen. Zwei Stunden lang war ganz einfach der Teufel los. Die Schau spielt in einer Restaurantküche und nennt sich schlicht, aber zutreffend «Kochendes Inferno», was aber eine starke Untertrei-

bung ist, denn es geht noch viel wilder zu. Zwei Stunden lang habe ich gelacht. Und das will etwas heissen, wenn man bedenkt, dass ich seit fast zwanzig Jahren jede Woche den Nebel-spalter lese und daher alles kenne, was es an Belachbarem gibt. Und dass ich auch alle Leserbriefe studiere und daher mit unfreiwilligem Humor ebenfalls vertraut bin.

Erwarten Sie nicht, dass ich Ihnen beschreibe, was da alles passiert. Was diese Kollektioof-Spinner da in zwei Stunden hineingequetscht haben, ist einfach alles, was so in einer Küche vorkommen kann, wenn sie in die Hände des Gottseibeius fällt, beziehungsweise des Kollektioof, und dazu noch viel mehr, indem da nämlich auch eine Alternativ-Bühne auftritt, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, wirklich volksverbundene Kunst zu bieten, wie sie das Fernsehen in seinen erhabensten Momenten sendet oder die Damenriege des Turnvereins Oberhinterenfältigen am Jahresfest zum besten gibt.

Wenn ich Ihnen trotzdem etwas erzähle, so nur damit Sie, falls diese Schau irgendwo in Ihrer Nähe ein Gastspiel gibt, nicht etwa nicht hineingehen. Das wäre nämlich ein Jammer. Dann würden Ihnen unerhörte Genüsse entgehen. So zum Beispiel diese Brigitte, die stundenlang ein Huhn rupft und dann aufs Mal von den Musen geküsst wird, unter anderem, worauf sie auf dem Küchentisch in einen Flamenco ausbricht, nach dem sich jeder Don Espadrillo die Zehen abschlecken würde, und dann schmettert sie noch einen Bauchtanz auf den Tisch, mit dem sie in Kairo ein Vermögen verdienen könnte, und dabei macht sie wahrscheinlich sogar ohne Gage an der Schau mit. Und dann hat es da drei weitere Mädchen in zarten Altern, die heissen, damit man sie genau unterscheiden kann: Barbara, Barbara und Barbara. Es muss im Kanton Aargau, woher sie kommen, zur Zeit ihrer Geburt ein fürchterlicher Mangel an anderen Vornamen geherrscht haben. Mit einer von ihnen könnte man schon eine ganze Schau bestreiten – aber nein, es sind ihrer drei da. Und Männer hat es auch, ganz irre Typen, aber bitte verzeihen Sie mir, wenn ich mich auf die Mädchen beschränke – ich bin eben nicht so einer, wo.

Postskriptum: Was mir besonders gefiel an der Teufelsküche, das war die Tatsache, dass am ganzen Abend kaum mehr als 150 Sätze gesprochen wurden. Wie schön, dass man zwei Stunden lang wiehert vor Begeisterung, und kein einziger altbekannter Witz wird einem diesbehalts erzählt!

**Jürg Furrer
Cartoons**

Kirchgemeindehaus Seon
30. April bis 11. Juni 1978
im Rahmen des Internationalen
Bachfestes in der Kirche Seon

Programme erhältlich
Telefon 064/55 11 27

Ober- Toggenburg

Wildhaus Unterwasser Alt St. Johann

Hotel Sternen Unterwasser

Ideal für Sport und Erholung!

Ruhige, sonnige und geschützte Lage. Komfort und Behaglichkeit zu vernünftigen Preisen.

Spezialitäten-Restaurant.

Geheiztes Freibad, 3 Tennisplätze. Herrliches Wandergelände.

Sportfischerei in bestbesetzten Forellengewässern

(15 km Bergbach und 2 kleine Seen). Verlangen Sie bitte Prospekte. M. Looser-Amstutz, Besitzer
Telefon 074 5 24 24.