

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

**Band:** 105 (1979)

**Heft:** 48

**Illustration:** [s.n.]

**Autor:** Stauber, Jules

### 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:** 17.02.2026

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

# Der gebildete Magen

Sicher, essen ist eine genüssliche Sache. Es ist fast das Gegenteil von Nahrungszufuhr. Diese wird von stümperhaften Köchen mit Gerichten betrieben, die schon durch Vorsilben wie JÄGER-, HIRTEN-, PUSZTA- und ZIGEUNER vor dem Verzehr warnen. Bei dem Wort HAWAI weiss der Kundige, dass hier Kirschen, Bananen und Ananas fleischliche Geschmackszucht treiben. Vor Hormonvögeln, die nur noch als Kaumasse hingenommen werden können, warnt das Wort HENDL. Es gibt leider auch Köche, die in ihrem Beruf Stümper sind, selbst wenn sie als Hochstapler auftreten und mit Calvados im Kalbskopf, Champagner im Sauerkraut, Blattgold in der Suppe und weissen Mörcheln zug über Bratkartoffeln gerieben eine schlechte Küche auch noch teuer machen.

Sie haben nichts mit den anderen Köchen zu tun, die ich in eine Reihe mit Malern, Musikern und Poeten stelle, obwohl ihnen keine Muse zugeteilt ist, mit der sie ein Verhältnis haben. Auch sie fertigen ein unvergleichliches Kunstwerk, das allerdings rasch vergänglich ist und nicht vervielfältigt werden kann. Sie schenken ihrem Publikum ein Wohlbehagen, das ich dem gleichsetze, welches Gedichte, Lieder oder Pastellzeichnungen auszulösen vermögen.

Ich mag es jedoch nicht, wenn Küche in Ideologie verkommt. Zwar kann ich mir kaum vorstellen, dass ich Freunde habe,

die keinen Knoblauch mögen. Ich meine auch, dass mit einem Mann, der am Kalten Buffet Lachs, Rehrücken, Heringssalat, Käse und Cumberlandsauce zu einem Berg des Schreckens häuft, nicht gut Kirschen essen sei. Ich gehe nicht gern mit Leuten um, die mir zuckerkranken Weine vorsetzen. Aber wer aus der neuen Küche – pardon: aus der Nouvelle Cuisine eine Weltanschauung macht, wer neben Bocuse keinen andern Gott duldet, wer die Küche in einen Tempel verwandelt,

Rezepte wie ein Tedeum zelebriert und aus einer Mahlzeit ein Pontifikalamt macht, der ödet mich an. Nur sprachliche Bedenken gegen den «frisch eingeflogenen Seewolf». Freude über den Chefkoch, der angibt, für mich zwischen Tag und Tau, wenn ich schon im Bett bin, auf den Markt zu gehen, um hocharomatische schnittfeste Tomaten garantiert aus keinem holländischen Gewächshaus einzukaufen, oder auf eine Alp, um frischen Salbei für meinen Mittags-Aal zu pflücken.

ken. Aber alles gegen den Snob, der behauptet, Hechtklösschen könne man nur in einem Sud garen, der mit faschierten Hummern und zerkochten Forellen bereitet sei. Alles gegen den Küchologen, der fordert, nur der Rücken eines auf Trimmdichpfaden gestählten Rehbocks sei geniessbar, während man in Bouillon gekochte Hühner, Rinderfilet und Mark nicht einmal mehr dem Hund zum Frass zumuten könne. Alles gegen den Besitzer eines gebildeten Magens, der sich nur mit Brüstchen begnügt, von Perlhähnern glücklicherweise, die sich nicht darüber beschweren können; der nicht in Klimakammern gelagerte Zigarren verschmäht und mir von dem Gastronomen erzählt, der sich das Leben genommen hat, nachdem ihm ein Stern im Guide Michelin abgerkannt worden ist. Die organisierten Küchendilettanten, deren Verdienste sich weniger auf dem Teller als in der Höhe der Kochmütze und in der Menge der erkochten Medaillen kundtun, mögen mir, der ich gelegentlich einen Hering, ein Ei oder eine Pellkartoffel als Delikatesse geniesse, verzeihen. Ob Lachs über Holz von echten Stradivarigeigen geräuchert ist oder nur über Holz von Geigen selbstverständlich aus Cremona – ich vermag das nicht zu unterscheiden. Wenn ich mich mit diesem Bekenntnis auch dem Verdacht aussetze, mit einer anspruchslosen Zunge und einem ungebildeten Magen geschlagen zu sein.



## BERGHOF

**Kirsch**  
ALTSILBER

zum Kaffee  
zum Fondue  
zum Gemütlichkeitsein



bodenständig gut



## BERGHOF

## BERGHOF

**Pflümli**

für den Ehrenplatz  
im Gänterli



bodenständig gut

## BERGHOF

## BERGHOF

**Williams**

das ganze Wallis  
im Glas



bodenständig gut

## BERGHOF

## BERGHOF

**Gravensteiner**

der feine Duft  
knackig  
frischer Äpfel



bodenständig gut



## BERGHOF