Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 108 (1982)
Heft: 38

Illustration: [s.n.]
Autor: Kambiz [Derambakhsh, Kambiz]

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: 06.08.2025

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

Peter Heisch

Gourmetastasen

Das ehemalige Räuberschlösschen zu Vierlefanzingen, dass sich neuerdings stolz «Chez Maxime» nannte und dessen altersgrauer Ringwall nunmehr von bunten Empfehlungstafeln bedeutender Vorkosterorganisationen nahezu bedeckt war, erlebte einen bisher nie gesehenen Ansturm illustrer Gäste. Für René Maeger, den Besitzer des «Maxime», von dem einige Ortsansässige munkelten, er sei früher in dunkle Schmuggelaffären verwickelt gewesen, bevor er es vorgezogen habe, sich in die Unergründlichkeit der Kochtöpfe zu versenken, bedeutete dieser Tag zweifellos die Krönung seiner erst kürzlich angetretenen Laufbahn als Restaurateur. Mehr als achtzig Angehörige der kulinarischen Ordensbruderschaft «Escalope d'or de la Sainte-Trinité», Comtessen und Chevaliers in festlichen Roben und nach Ritterart mit Orden behangen, hatten sich im Schlosshof «Chez Maxime» eingefunden, um an dem von René Maeger zelebrierten Grand Dîner de Gala amical teilzunehmen, welches die Lokalität eines profanen Raubritternestes schlagartig in den Rang einer internationalen Kultstätte der Gaumenfreuden emporheben würde.

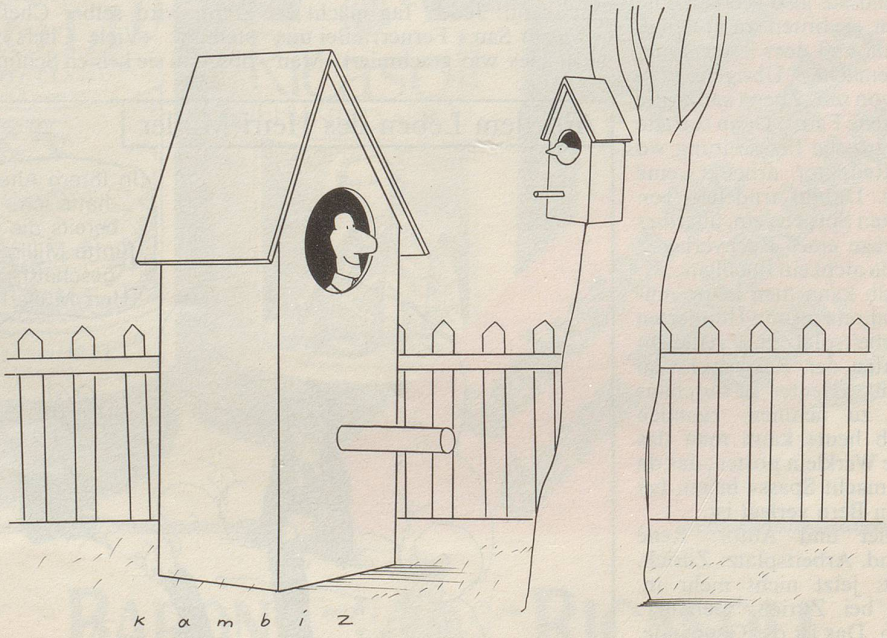
Vor dem romantisch düsteren Hintergrund efeuumrankter Mauern, die dem Anlass ein besonderes Cachet gaben, hiess der Maître seine Gäste beim Apéritif herzlich willkommen, für den die Eiswürfel, wie er hervorhob, eigens per Helikopter vom Rhonegletscher eingeflogen worden waren. Sechs livrierte Fanfarenbläser stimmten die Besucher auf die zu erwartenden kulinarischen Genüsse ein, indem ihr schmetternder Schall alsbald ein flaues Gefühl in der Magengrube verbreitete.

Unter den Ordensbrüdern, einer weltoffenen Gesellschaft von Vertretern aus Politik, Handel und Gewerbe, befanden sich namhafte Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens. Aus der Menge heraus ragte natürlich der schlohweisse Charakterkopf des Comturs der «Confrérie Escalope d'or de la Sainte-Trinité», Oberst a. D. Hubert Knatterbeck, der im vollen Ornat eines erwiesenermassen hochdekorierten Lebenskünstlers erschienen war, wenngleich er schwerlich seine besondere Vorliebe für Riz Colonial verhehlen konnte. Unter den Anwesenden befanden sich aber auch so hervorragende Kenner der Haute Cuisine wie Lord McIntosh, dem man immerhin nachrühmt, dass es ihm absolut keine Schwierigkeiten bereite, die feinen Unterschiede zwischen Stroganoff und Romanoff auf Anhieb zu erkennen, sowie Legationsrat Hillershausen, der sich seine besonderen Verdienste um die Esskultur vor allem bei der heissen Schlacht am kalten Buffet erworben hatte, wofür ihm schon vor Jahren die goldene Nahkampfspange (gekreuzte Gabeln am Band) verliehen worden war. Auch die Schaumweingeneralvertretersgattin Hannelore Schiltknecht liess sich die Gelegenheit nicht entgehen, der Einladung in atembeklemmender Garderobe zu folgen, was die ebenfalls anwesende Dosenröstifabrikbesitzerswitwe Hermine Häfeli-Köchlin, Trägerin des silbernen «Escalope au fonds bleu», zu einigen hämischen Bemerkungen veranlasste.

Natürlich durfte auch Pirmin Stocker in dieser Runde nicht fehlen. Als gutausgewiesener Spezialist in Warentermingeschäften konnte er sich nicht nur eines besonderen Riechers, sondern darüber hinaus auch des Besitzes einer überaus empfindlichen Zunge erfreuen, die fast so fein und delikat war wie das Ziegenleder seiner dicken Brieftasche. Nicht zu vergessen der angesehene Privatier Alois Faisbauer, dem es unlängst doch tatsächlich gelungen sein soll, einen Riesling-Kabinettswein seines Jahrgangs 1919 für sage und schreibe 15 000 Piepen auf einer Auktion zu ersteigern.

Zum Ehrengast der Ordensbruderschaft war Landeszentralbankpräsident Willi Kunder auserkoren, den Kanzler Helmut Seifritz mit seinem Degen zum «Chevalier d'honneur» schlug und ihm die ehrenvolle Aufgabe zusprach, die Getränkekosten dieser Soirée zu übernehmen.

Die Erwartungen der Gäste an bevorstehende Tafelfreuden schienen keineswegs zu hoch gegriffen. Allein schon die Zusammenstellung der Speisenfolge verriet den erlesenen Geschmack eines Connaisseurs. Bereits die eingangs servierte Terrine de Volaille aus torfgeräuchten Pinguinlenden nach einem Geheimrezept von René Maeger, mit dem er sich in der Geschichte der Kochkunst einen bleibenden Namen zu machen versprach, war eine einzige Offenbarung. Unter den Ordensbrüdern des «Escalope d'or de la Sainte-Trinité» herrschte einhellig die Meinung vor, mit dieser Pinguin-Spezialität habe der Meister zweifellos den Vogel abgeschossen und sich selber übertroffen. Und jedermann, der von dieser Köstlichkeit genossen habe, werde ihren Schöpfer dankbar in bester Erinnerung behalten. Noch ahnte ja niemand, wie bald sich das bewahrheiten sollte.

Aber auch die folgenden Gerichte konnten sich sehen lassen. Die «Salade de saucisse flambée» mit Pinienkernen und einer Birkenrinde fand ebenso regen Zuspruch und grossen Anklang wie das «Filet de veau papillote» in Calvados, garniert mit Boue de bécasse und frischem Sauerampfer, dazu gefüllte Strausseneier in schwarzer Pfeffersauce. Die Känguruhschwanzsuppe mit weissen Trüffeln stellte eine besondere Delikatesse dar, wogegen die «Crudité du jour» so erlesene Dinge enthielt wie in Reismehl geröstete Zedernnadeln, Feuilles de rhubarbe au cidre, Gratin de queues d'hirondelle, Gibelotte d'écureuil (Eichhörnchen-Schnittfleisch) à la muscade et au verjus mit einer Sauce aus grünen Stachelbeeren. Zum Dessert wurden kandierte Mirabellen in Aspik gereicht. Im Erfinden von verblüffenden Küchenkompositionen war René Maegers Phantasie einfach unerschöpflich.

Die Damen und Herren der Ordensbruderschaft vom «Escalope d'or» führten sich die servierten Leckerbissen mit andächtig gedämpften Kaubewegungen zu Gemüte, verdrehten genüsslich die Augen und wagten kaum miteinander zu sprechen, aus Furcht, die Konversation könnte sich sonst nachteilig auf die Empfindlichkeit der Geschmacksnerven auswirken. Deshalb herrschte eine sehr vornehme, dezente Atmosphäre im Rittersaal des ehemaligen Räuberschlösschens, das durch René Maegers Umbenennung in «Chez