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

**Band:** 108 (1982)

**Heft:** 50

Rubrik: Limmatspritzer

### 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: 20.11.2025** 

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

# The They They Expuse Limmatspritzer

Fritz Herdi

## Allegro con Dumont

Als Cedric Dumont, einst Gründer des Unterhaltungsorchesters vom Landessender Beromünster, Unterhaltungschef von Radio DRS, Direktor des Radiostudios Zürich und anderes mehr, noch in Basel wirkte, wurde er von einer Zeitung zum Silvester gefragt: «In welcher Stadt, in welchem Land oder in welcher Landschaft würden Sie am liebsten leben?» Er antwortete knapp und dezidiert: «Als Berner, der in Basel lebt, gestehe ich's: in Zürich!»

Beinahe so kam es denn auch eines Tages. Da war ein Grundstückangebot in Uerikon, hoch über dem Zürichsee, Nähe Waldrand, zum Verkauf angeboten. Dumonts interessierten sich. Der genannte Preis: erstaunlich vernünftig. Dumonts wunderten sich, warteten immer zaghafter auf den Pferdefuss des verlocken-

den Angebots.

Nun, der Besitzer des Grundstücks wies in Richtung eines alten, prächtigen, blühenden Kirschbaums. Und fragte: «Was machen Sie mit dem Baum?» Darauf Cedric Dumont, am Radio einfach CD genannt: «Was heisst, was machen Sie mit dem Baum?» Darauf der Alte: «Er steht Ihnen doch vor der Aussicht. Wollen Sie ihn nicht umlegen lassen?» Dumont: «Ich denke nicht daran!» Worauf der Besitzer kurz und trocken brummte: «Gut, Sie erhalten das Grundstück. Die anderen Interessenten wollten ihn alle umlegen lassen.»

Die Bauerei war, von Basel aus gesteuert, kein Schleck. Item, es kam zum Klappen. Das erste, was beziehbar war, war nach Dumonts Angaben «der Weinkeller, mein Reich». Zwar hatte Dumont einst, mit der Frage «Wie reagieren Sie, wenn in der Etage über Ihnen ein Kind monatelang «Der fröhliche Landmann» auf dem Klavier übt?» konfrontiert, dem Interviewer zur Antwort gegeben: «Darum habe ich mir doch ein Einfamilienhaus gebaut.» Aber wer seinen Sitz droben in der Höhe je gesehen hat, der weiss: «Der fröhliche Land-

mann» von Schumann muss der nebensächlichste Grund gewesen sein.

\*

Warum komme ich auf Cedric Dumont, den mittlerweile 66 Gewordenen? Weil es da in Stäfa ein Restaurant «Zur Alten Krone» gibt, just an einer nach Goethe benannten Strasse gelegen, wo bis Weihnachten in einem der Räume unter dem Motto «Allegro con gusto» nach Rezepten aus Cedric Dumonts neuem und gleichnamigem Buch gekocht wird. Untertitel des bei Hallwag Bern erschienenen Bandes: «Rezepte und Geschichten aus Musikerküchen.»

«Abverheien» kann da nicht viel. Denn die Rezepte hat Dumont zusammen mit der bekannten Schweizer Gastronomin Marianne Kaltenbach überarbeitet, wo Überarbeiten im Hinblick auf das Alter der Rezepte nötig war. Natürlich existieren von vereinzelten Komponisten (ich denke vor allem an Rossini, der für eine seiner Salatkreationen ein apostolisches Kompliment erhielt) exakte Zubereitungsvorschriften. In anderen Fällen geht es um Gerichte, die den Komponisten, von denen freilich der eine und andere offenbar mehr von Musik als von gehobener Gastronomie verstanhat (oder fehlten ihm «Chlotz» und Sinn für hervorragendes Schlemmen?), besonders gut schmeckten. Oder die zumindest nach ihnen benannt wurden.

Ich habe in Stäfa eine «Consommé Carmen» gegessen, beinahe geschlürft. Wer in Dumonts Buch blättert, findet neben der Rezeptur sowohl das Konterfei des würdigen Herrn Gounod mit Patriarchenbart und Samtkäppi als auch eine Seite über seine Persönlichkeit. Nebst der Anekdote: Gounod, in eine englische Sängerin verliebt, folgte ihr nach London, blieb für Familie und Freunde unauffindbar. Da verfiel man auf eine List: seine Oper «Margarethe» verschwand vom

Spielplan der Opéra. Kurz darauf ging eines Morgens die Tür zum Esszimmer auf, wo gerade die Familie sass. Papa Gounod steckte bedachtsam den Kopf herein: «Coucou! Me voilà, mes chers!» Höckelte ab, futterte mit. Die Familie hatte ihn wieder, die «Margarethe» kam neu auf den Spielplan.

Ich habe auch das «Schnitzel Gustav Mahler» im Verlauf eines fünfgängigen Dumont-Menüs gekostet. Dazu «Schwarze Bohnen Satchmo». Satchmo war der Übername Louis Armstrongs. Wie dieser weltbekannte Jazzmusiker die Schwarzbohnen gern hatte, weiss Cedric Dumont schon deshalb, weil er sie in seiner Musikerzeit in Amerika mit Armstrong zusammen vertilgt hat. In Stäfa trinkt man dazu am ehesten einen munteren Bor-deaux. Hierzu Dumont im Gespräch: «Armstrong und ich hingegen tranken seinerzeit in Amerika Grand Marnier aus Biergläsern dazu.» Vermutlich auf Armstrongs, nicht auf Dumonts Wunsch.

Zum «Gustav Mahler»-Schnitzel übrigens, das in Stäfa mit den Satchmo-Bohnen zusammen auf den Tisch kommt: Da weiss man Näheres dank der schreibenden Plaudertasche Alma Werfel-Mahler, Mahlers Frau. Sie notierte, dass der Theaterdiener nach den Proben telefonierte, wenn Dirigent Mahler die Oper verliess. Dann: «Mahler läutete unten im Haus, worauf die Suppe oben im vierten Stock auf den Tisch kommen musste; die Wohnungstür musste offen sein,

wenn er kam, damit er nicht warten müsse; er stürmte durch alle Zimmer, warf wie ein Sturmwind unnötige Türen vor sich her, wusch sich die Hände, und wir setzten uns zu Tisch.» Beispielsweise zum Schnitzel, das die Köchin pünktlich zubereitete und das jetzt seinen Namen trägt. Die Mittagstisch-Organisation Mahlers wurde Tradition. Und das bei einem Künstler, der immer wieder «Tradition ist Schlamperei!» rief.

\*

Wer beim Namen Tschaikowsky immer ausschliesslich, was ihm niemand begründet verargen kann, an Klavierkonzert und Nussknackersuite denkt, sollte sich anhand von Dumonts Buch vielleicht einmal an die «Seezungenfilets» heranmachen: Fisch kombiniert mit Gurke. Dumont schreibt dazu: «Was der wehmütige Ziehharmonikaton für Russlands Musik, ist die Gurke für seine Küche.»

Dumont, munterer Hobbykoch, ist übrigens auch erfindungsreicher Barmixer und bietet in seinem Züripiet-Heim Eigenkreationen wie «Cedric's Delight» (mit Anisgeschmack) an. Zu seinen Leitmotiven beim subtilen Hantieren mit dem Shaker zählt, wie mir ein Kollege erzählt, der Spruch «Knausern doesn't pay». Diese Devise gilt auch für den Hallwag-Verlag, der Dumonts «Allegro con gusto» mit interessanten Illustrationen aus dem Archiv des Autors überaus reich gespickt hat.

