

Triumph der Technik

Autor(en): **Wyss, Hanspeter**

Objekttyp: **Illustration**

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

Band (Jahr): **108 (1982)**

Heft 50

PDF erstellt am: **21.09.2024**

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.

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 deziert: «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 verlockenden 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 Musikküchen.»

«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 vereinzelt 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 verstanden hat (oder fehlten ihm «Chlotz» und Sinn für hervorragendes Schlemmen?), besonders gut schmeckten. Oder die zumindest nach ihnen benannt wurden.

Ich habe in Stäfa eine «Cossommé 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.

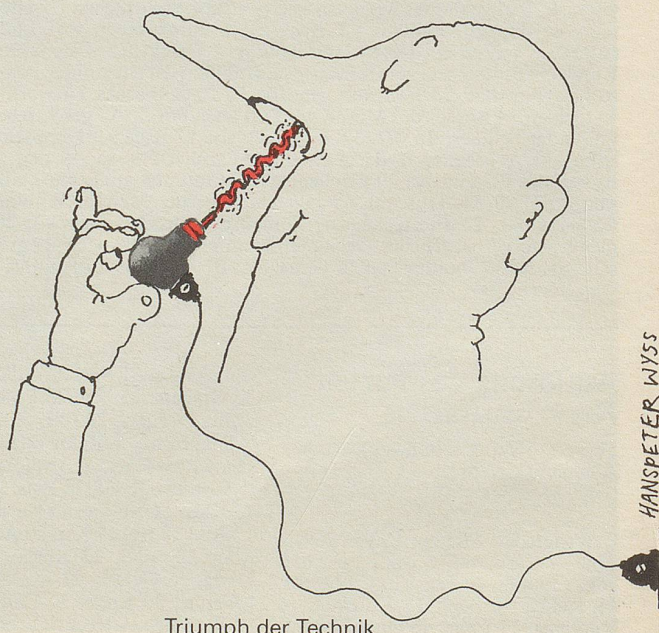
Ich habe auch das «Schnitzel Gustav Mahler» im Verlauf eines fünfgängigen Dumont-Menüs gekostet. Dazu «Schwarze Bohnen Satchmo». Satchmo war der Übername Louis Armstrongs. Wie dieser weltbekannte Jazzmusiker die Schwarzböhen gern hatte, weiss Cedric Dumont schon deshalb, weil er sie in seiner Musikerzeit in Amerika mit Armstrong zusammen vertilgt hat. In Stäfa trinkt man dazu am ehesten einen munteren Bordeaux. 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 Wurfel-Mahler, Mahlers Frau. Sie notierte, dass der Theatardiener 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 Tschajkowsky 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.



Triumph der Technik