

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 110 (1984)
Heft: 15

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

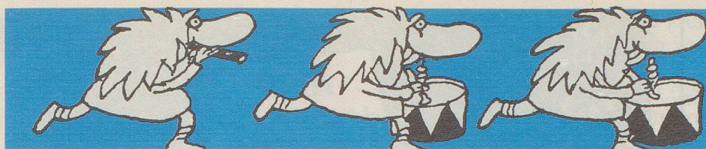
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 21.01.2026

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



Hanns U. Christen

Ein Abend unter Edelschlemmern

AIso das Couvert, liebe Leser, war zum Umfallen vornehm. Hinten war ein Monogramm drauf, in Prägedruck. Ein Monogramm ist, wenn man verschnörkelte Buchstaben, die man nicht lesen kann, so durcheinander mischt, dass man sie auch dann nicht lesen kann, wenn man sie zuvor hätte lesen können. Erst dachte ich, die Post hätte sich geirrt. Aber nein: mein Name stand auf der Adresse. Ich machte den Brief also auf, und drin war auf teuerstem Papier eine Einladung. Ich sollte an einem genau festgelegten Abend zum Diner zu einem Mann kommen, der zu den Grossen dieser Welt gehört. Jedenfalls dem Einkommen nach. Es würde für ihn eine Ehre sein, schrieb er, undsoweiter. Also wenn dem Herrn so viel daran gelegen war, mit mir zu dinieren – ich wollte ihm die Ehre nicht rauben. Darum ging ich hin. Die neue Krawatte an meinem Hals kostete allein schon mehr als ein normales Nachtessen. Dafür kann man sie nach Gebrauch in den Kasten hängen. Mit einem Nachtessen kann man das nicht.

Esen waren ausser mir noch sieben andere Leute eingeladen. Offenbar wird die Ehre grösser, wenn man sie mit acht multipliziert. Oder die festen Unkosten verteilen sich besser. Unter den Gästen befand sich auch eine Dame. Sie sah aus, als hätte man sie gerade aus einem Modejournal ausgeschnitten. Ausserdem war sie strohdumm. Ich merkte das nach ihrem dritten Satz. Sie war aber nicht Mannequin, sondern Gastrokritikerin. Ein Gastrokritiker ist nicht ein Lebewesen, dessen Magen sich in einem kritischen Zustand befindet. Ein Gastrokritiker ist jemand, der sich für berufen hält, über die Qualität von Esswaren jeder Art kompetent zu urteilen. Das tun zwar andere Leute auch. Aber ein Gastrokritiker schreibt's dann in die Zeitungen. Jedermann kann sich daraufhin vorstellen, welche ungeheure Zuneigung Küchenchefs, Wirte und dergleichen zu Gastrokritikern empfinden. Mit Gastrokritikern ist's übrigens genau gleich wie mit anderen Kritikern. Ein Kunstkritiker kann nicht einmal ein Säuli so zeichnen, dass man merkt: das ist ein Säuli! Und ein Gastrokritiker ist völlig unfähig, auch nur eine Sauce Hollandaise so zu kochen, dass eine Sauce Hollandaise dabei herauskommt und kein Eierdätsch. Kritiker brauchen

nichts zu können – ausser kritisieren. Ein reizendes Völklein, nicht wahr.

Die anderen Mitgäste waren auch Gastrokritiker. Wieso ich eingeladen war, konnte ich nicht herausfinden. Vielleicht hatte man mich für einen Gastrokritiker gehalten, weil ich manchmal über Essen und Trinken schreibe?

Also das Essen, muss ich sagen, war sehr gut. Ein berühmter Küchenchef hatte es zubereitet. Wenn ich Küchenchef wäre und müsste für Gastrokritiker ein Essen kochen – also nach zwei Stunden wäre keiner mehr am Leben. Aber der berühmte Küchenchef verzichtete wohlwollend auf jegliches Gift. Eine Seele von Mensch. Wo er doch hätte eine halbe Generation von Gastrokritikern auf einmal ausrotten können!

Nach dem Diner machte man ein Spielchen. Jeder Gastrokritiker sollte ein Menü von drei Gängen zusammenstellen, ohne Rücksicht auf den Preis, und dazu die passenden Weine nennen. Was zu erwarten war, geschah. Es wimmelte nur so von

Coquilles St-Jacques und Wildentenleber, von Flusskrebsen und von grünen Bohnen aus Senegal, von Sauerampfer und Périgord-Trüffeln und Langusten, und was sonst noch teuer ist. Mich stach der Hafer. Ich schlug vor: ein Fondue. Nichts sonst. Nur ein Fondue. Dazu einen Pouilly-sur-Loire, und nachher ein Glas Marc de Champagne. Zum Fondue dunkles Brot. Was sich daraufhin erhob, war ein mittlerer Sturm. «Ein Fondue ist doch billig!» hiess es. Ich sagte: «Mein Fondue ist sehr teuer. Ich reise eine Woche lang im Land herum, bis ich den besten Gruyère und den richtigen Emmentaler dafür gefunden habe. Das kostet ein Vermögen!» Und dann: das dunkle Brot! «Man isst Weissbrot zum Fondue!» hiess es. Ich sagte: «Mit dunklem Brot schmeckt es viel besser, das Fondue.» Und der Wein! «Zum Fondue trinkt man den gleichen Wein, mit dem man es macht!» sagte ein Gastrokritiker. Ich sagte: «Zum Fondue trinke ich den Wein, der mir dazu am besten schmeckt. Ich trinke zu jedem Essen den Wein, den ich mag. Ich

trinke zum Beispiel zum Coq au Chambertin nicht den ordinären Burgunder, mit dem er gekocht ist, sondern einen richtigen Chambertin. Und zum Fondue trinke ich einen Pouilly-sur-Loire.» Ein Gastrokritiker sagte: «Sie meinen sicher einen Pouilly-Fumé?» Ich sagte: «Ein Pouilly-Fumé ist ein Wein aus Sauvignontrauben und daher sehr blumig. Ein Pouilly-sur-Loire ist aus Chasselastrauben gemacht, und drum passt er gut zum Fondue.» Merkwürdig, wie wenig Gastrokritiker von Weinen verstehen ... Auf Widerspruch stiess auch der Marc de Champagne. «Das ist ein gräuliches Zeug!» sagte der Gastgeber. Ich sagte: «Der Marc ist nicht zum Geniessen da, sondern er ist Medizin. Den braucht man. Weil alle sich an meinem Fondue masslos überfressen – es schmeckt nämlich so gut!»

AIso ich muss sagen: mein Menüvorschlag war kein riesiger Erfolg. Wenn ich das Fondue mit Gänseleber vermischt hätte, und wenn ich zum Auftunken Trüffel und Krebschwänze statt dunklem Brot vorgeschlagen hätte, und wenn ich einen Wein ausgesucht hätte, der so allgemein bekannt ist, dass ihn sogar berühmte Gastrokritiker kennen – also dann vielleicht doch. Aber ohne diese kulinarischen Höhepunkte war mein Fondue ein absoluter Flop.

Ausserdem war mein Fondue ein Prüfstein. Ich habe es nämlich nur vorgeschlagen, um einmal zu sehen, wie das mit Gastrokritikern so ist. Ob sie imstande sind, sich etwas Essbares vorzustellen, das ausserhalb der Mode liegt. Zum Beispiel etwas Einfaches, aber Saugutes. Sie sind ausnahmslos über den Prüfstein gestolpert. Wenn ich jetzt dann in Zukunft ihre ungeheuer hochstehenden Kritiken über die Spitzenrestaurants der ganzen Welt lese, so kann ich mein hämisches Grinsen mit noch viel mehr Recht aufsetzen als zuvor. Ich weiss nämlich jetzt aus eigener Erfahrung, was für Trottel diese Gastrokritiker sind. Vorher habe ich es nur geahnt. Übrigens hat sich die aus dem Modejournal ausgeschnittene Dame am besten gehalten. Sie hat überhaupt nichts gesagt. Aber sicher nur, weil sie auch dazu zu strohdumm war.

Ich glaube nicht, dass ich wieder einmal für so ein Diner eingeladen werde. Aber die neue Krawatte kann ich ja auch für andere Anlässe tragen. Zum Beispiel zum Fondue-Essen ...

