

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 110 (1984)
Heft: 21

Rubrik: Basler Bilderbogen

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: 13.01.2026

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



Basler Bilderbogen

Hanns U. Christen

Risotto für Feinschmecker

Den Wolfram Siebeck kennen Sie vielleicht. Er ist einer der ganz wenigen Publizisten in der Deutschen Bundesrepublik, die noch ein gutes Deutsch schreiben. Ausserdem ist er ein grosser Feinschmecker. Für Wolfram Siebeck ist das Beste gerade knapp gut genug. Ich sage: das Beste. Nicht: das Teuerste. Etwas Gutes muss nämlich nicht viel kosten. Aber es muss aus guten Bestandteilen richtig gemacht sein. Die Norm in den Haushaltungen von heute ist leider umgekehrt: man kocht aus miesen Bestandteilen meistens falsch.

Also ich habe dem Wolfram Siebeck einmal, als er in Basel an der ART war, auf dem Petersplatz Schweinsbratwürste (von der Migros) auf einem japanischen Grill (von den Magazinen zum Globus) auf Holzkohlen (vom Denner) gebraten und dazu Rioja Torre Mayor (vom Coop) serviert, und er hat das ausgezeichnet gefunden. Er hat sogar in der «Zeit» darüber geschrieben. An besagtem Abend haben wir so ganz allgemein über Essen und Trinken gesprochen, und die Erika Billeter, die heute Museumsdirektorin in Lausanne ist, hat sachverständige Bemerkungen beigeleitet, und wir waren alle sehr fröhlich, und dann kam jemand auf die Glanzidee zu sabben: «Warum fahren wir nicht einmal zu Wolfram Siebeck nach Hause und kochen ihm etwas Rechtes?» Der Wolfram musste damals vorwiegend Entenleber und Krebsschwänze essen, weil er für deutsche Zeitschriften Nobelpreisrestaurants zu testen hatte, und unter uns gesagt: nichts verleidet einem rascher als Entenleber und Krebsschwänze. Ich kann sie seit Jahren nicht mehr sehen. Ge-schweige denn essen. Dem Wolfram ging's vermutlich nicht viel anders.

Eines schönen Tages fuhren wir also zum Wolfram. Er wohnte damals in einem Flecken namens Widdersberg, gelegen dort, wo sich in der Gegend von D-8036 Herrsching am Ammersee die Füchse und die Hasen Gutnacht sagen und wo es eine Dorfbeiz namens «Wilder Hund» hatte. Der Wolfram bewohnte ein Wunderhaus mitten in einem Riesenpark voller Maulwürfe (sesshaft) und Rehe (auf der Durchreise) und hielt sich einen Haufen Katzen. Man sieht: eine zoologisch reizvolle Gegend. Wir bauten unsere Zelte im Park auf, und dann begann eine Equipe von drei Leuten für sechs Personen zu kochen. Der Wolfram und ich tranken inzwischen diverse kostbare Flaschen aus seinem wohlassortierten Keller. Chambertin und Château Lafite Rothschild und so.

Wir hatten glücklicherweise reichlich Musse, die kostbaren Weine zu geniessen. Die drei Leute in der Küche benötigten nämlich erstaunlich viel Zeit. Das kam einerseits daher, dass der Wolfram einen uralten Herd hatte, dessen höchste Temperatur knapp über handwarm lag. Für die Gerichte, die der Wolfram damals kochte, genügte das – er befand sich in jenem Zwischenstadium zwischen unessbarer und normaler Küche, die sich «Nouvelle Cuisine» nannte, und deshalb ass er alles halb roh. Andererseits kam es daher, dass die Equi-

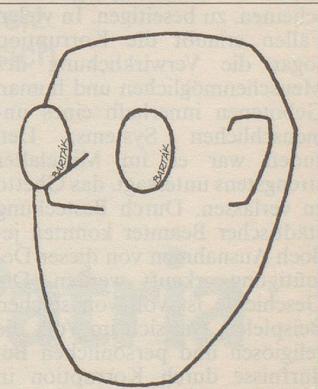
pe der drei Leute ein Risotto kochte. Ein Risotto ist etwas fürchterlich Gutes. Vorausgesetzt, dass man's richtig macht. Es gibt aber viele, die machen das Risotto nicht richtig, und zu diesen Unglücksgelein gehörten leider die drei Leute in der Küche vom Wolfram Siebeck. Sie waren, wie auch so viele andere auch, der falschen Meinung, Risotto müsse so etwas wie ein Klebstoff sein, in dem noch einige nicht gänzlich verkochte Reiskörner ein Alibi-Dasein führen. Und deshalb wurde das Risotto eine Katastrophe. Und das ausgerechnet im trauten Eigenheim von Wolfram Siebeck, nicht nur dem grössten Feinschmecker von ganz Widdersberg (300 Einwohner, wenn's hoch kam), sondern auch der ganzen Deutschen Bundesrepublik (60 Millionen Einwohner). Zum Glück hatte er eine stattliche Anzahl von Katzen. Sie beachteten freundlicherweise den angenehmen Geschmack des Breis, der sich Risotto nannte, aber sie sahen freundlicherweise über die Tatsache hinweg, dass es ein Mampf war. Katzen sind ungeheuer sympathische Tiere. Sie essen sogar völlig verkochtes Risotto. Vielleicht waren auch ihnen die Entenlebern und Krebsschwänze verleidet.

Seither hat in meinem Freundeskreis die Diskussion über Risotto kein Ende genommen. Es haben sich drei Fraktionen herausgeschält. Die eine sagt: «Uns ist es fürchterlich wurscht, wie ihr das Risotto macht – wir essen sowieso lieber Spaghetti.» Die zweite Fraktion findet: «Risotto muss so sein, wie man's meistens bekommt im Tessin und in Italien: verkocht.» Die dritte Fraktion, die sich mutig um mich schart, erklärt: «Risotto muss körnig gekocht sein!» Letztere Zubereitungsart heisst auf italienisch «al dente». Gerade gar, aber so körnig, dass jedes Reiskorn einzeln spürbar ist. Man darf «al dente» nicht verwechseln mit «al dentista», denn das ist eine Art Zubereitung, bei der die Körner so hart sind, so dass man sich

daran die Plomben ausbeissst und zum Zahnarzt muss.

Die Diskussion wogt noch immer hin und her. Aber jetzt habe ich einen Trumpf aufzuweisen, der sie beenden sollte. Ich habe nämlich eine Zeitschrift ins Haus geschickt bekommen, die von der Vereinigung Pro Ticino in Basel herausgegeben wird. Sie heisst «Ca nostra». In zwei Wörtern geschrieben. Wenn man's in einem Wort schreibt – Canossa –, ist es keine Zeitschrift, sondern eine Burgruine 19 km südwestlich von Reggio Emilia in Oberitalien, die sich dadurch auszeichnet, dass anno 1077 der deutsche Kaiser Heinrich IV. im Nachthemd dort Busse tat und heute dort nackte Schweine gezüchtet werden. O quae mutatio rerum.

In dieser Mainummer 1984 habe ich ein Rezept gefunden für Risotto, so wie's im Tessin richtig gemacht wird. Es ist neuesten Datums, weil das Risotto am 24. März 1984 im Restaurant «Hirschen» in Birsfelden, gleich um die Ecke beim Christoph Gloor, so zubereitet wurde. Die Orthographie ist vielleicht etwas eigenwillig. Aber das Risotto ist primissimo. Und es ist erst noch so, wie meine Fraktion es für richtig hält. Es schmeckt nicht nur gut – es tut auch gut. Nämlich zu merken, dass man wirklich recht hatte ...



BARTÁK

18. Mai bis 23. Juni 1984

GALERIE
AMBIALE

Cysalstr. 15, Luzern

Öffnungszeiten: Mittwoch 19 bis 21 Uhr, an Samstagen 10 bis 12 Uhr und 14 bis 17 Uhr oder nach Vereinbarung
Telefon 041-51 38 78 / 23 73 64

Preparazione:

*Di Fungi in warme Wasser geben bis si sind ein bisseli weich.
Alora, di Zwiebel fein hacken und in Butter in Pfanne geben
bis si haben Farbe von di Glas in di Finestra. Alora, il Riso und
Safrano in di Pfanne und bröckeln. Jetzt kommt di Geheimnis
von di Risotto ticinese: Amore! Dann jetzt muess il Riso mit
molto Amore rühren. Alora, di Fungi e il Vino in di Pfanne.
Di heiss Fleischbrodo in di Pfanne und 15-20 Minuten kochen
lassen. Ecco, man nehme Pfanne von di Feuer - hmm, duftet
bentissimo. Alora, il Parmiggiano auf di Risotto streue.
Nota Bene: Eine gute Risotto ist keine Suppe und niente secco,
sondere sempre dawische und naturella «al dente».
Buon appetito!*