

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 113 (1987)  
**Heft:** 7

**Vorwort:** Viele Köche verderben die Cuisine...  
**Autor:** Christen, Hanns U.

### **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:** 21.02.2026

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



# Viele Köche verderben die Cuisine ...

Von Hanns U. Christen



Es war wie ein Blitz aus heiterem Himmel in den Kochtopf. Die Welt, sofern sie Geld zum Essen hatte, war wie elektrifiziert. Irgendwelche französischen Journalisten – wie hies- sen sie doch? Goule et Filou, oder so? – hatten einen Kü-

chenchef entdeckt, der anders kochte als der Rest seiner Kollegen. Sein Name war Beaucul, oder so ähnlich. Goule et Filou, oder wie sie hiessen, schrieben unentwegt sein Lob in der Presse, und die Medien widerhallten von ihrem Lobgeschreie. Wer etwas gelten wollte, hallte mit. Der Text des Lobgesanges lautet: Nouvelle Cuisine!

**W**ohin man kam, wurde man gefragt: «Wie finden Sie die Nouvelle Cuisine?» Manchmal war's nicht leicht, sie überhaupt zu finden. Da bekam man in den einschlägigen Restaurants riesengrosse Zinnteller vorgelegt. Darauf stellte die Serviertochter einen etwas weniger riesengrossen Teller aus Porzellan. Der war rosa. In der Mitte war er mit etwas Grünem verunreinigt. Wenn man der Serviertochter sagte: «Fräulein, da ist noch ein Rest Salat drauf. Ist die Geschirrwaschmaschine kaputt?» – also dann sagte die Serviertochter höchstnäsiger: «Mein Herr! Das ist eine Portion Mousse aux épinards!» In der Küchensprache ist es ja so: Je kleiner etwas ist, desto mehr setzt man's in die Mehrzahl. Deshalb: épinards, nicht nur épinard. Spinat zu sagen wäre sowieso Lästerung gewesen.

**D**ie Prinzipien der Nouvelle Cuisine waren: nur frische Produkte, alles knapp essbar gegart, Rahm statt Mehlschwitze, winzige Portionen, übermenschliche Preise, viel Chichi drum herum – vom rosa Porzellan über die versilberten Glocken über jedem Teller bis zum Personal in Kostümen aus dem Florentiner Quattrocento. Der Snobismus feierte Urstand. Übrigens waren schon bisher die Prinzipien der guten Küche gewesen: nur frische

Produkte, nichts überkocht, Rahm statt Mehlschwitze. Aber die Portionen waren viel grösser und die Preise viel niedriger. Was an der Nouvelle Cuisine neu war: das Geschrei, das man rund um sie herum machte. Und die Idee, dass man seinen Hunger nicht mit dem Essen stillt, sondern nach dem Essen mit den Zuckerwaren vom Dessertwagen. Nicht eben gesund, oder?

**W**ohin man kam, gab's Nouvelle Cuisine. Im hintersten «Kreuz» oder «Bären» bekam man in Himbeeressig marinierten rohen Lachs aus Kanada statt Forellen aus dem Dorfbach. Es war keine Kunst, zu kochen à la Beaucul (oder wie er hiess): Von ihm gab's ein Kochbuch mit dem Titel «La Cuisine du Marasme», oder so. Köche mit Ambitionen liessen ihrem schöpferischen Innern freien Lauf und würzten die Mayonnaise mit Vanille, die Bouillon bekam ein paar Erdbeeren hinein, Leber (natürlich von Wildenten, bei Morgengrauen geschossen, aber nur bei zunehmendem Mond) wurde roh serviert. Und die Wogen der Crème fraîche schlugen hoch – meistens ohne den erforderlichen Accent circonflexe, und so schmeckte es dann auch.

**K**omischerweise kann man sich auch an viel zu kleinen Portionen überfressen. Die Koryphäen der Nouvelle Cuisine kochen bereits wieder fast normal (so, wie sie stets für sich selber gekocht haben). In Ländern, wo die Leute kulinarisch drauskommen, serbelt die Nouvelle Cuisine dahin. Bald wird sie dort auf dem Totenbett liegen. Dasselbe ist dann vermutlich garniert mit Trüffelscheiben, die samt ein paar Himbeeren in Chambertin angedünstet sind. Dann wird man nicht mehr nur in echte Italienerbeizen gehen müssen, wenn man etwas Rechtes essen will. Dann werden nämlich unsere Küchenchefs wieder den Escoffier aus dem Bücherschaft nehmen und so kochen, wie sie's einst aus ihm gelernt haben. Und nicht mehr kreativ mit sieben Safranfäden in drei Esslöffeln Consommé aus Schneckeneiern, und so ...