

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

Illustration: Appetitzügler des Monats: Eisbein
Autor: Wyss, Hanspeter

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: 09.01.2026

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

Jean Hofstetter, Schöpfer der Cuisine pittoresque

Man isst nur mit den Augen

Über mangelnden Zulauf konnte sich Jean Hofstetter, Chef des exquisiten Restaurants «Au vieux Tonneau» in Butzbach, wahrhaftig nicht beklagen. Von weit her kamen die Gourmets an-

Von Peter Heisch

gereist, um bei ihm einzukehren. So abgeschieden der knapp zweihundert Einwohner zählende, am Rande einer Eiszeitmoräne liegende Flecken ahnungslosen Durchreisenden auch sonst erscheinen mochte, unter Feinschmeckern galt er als Wallfahrtsort erlesener Genüsse, ja als die eigentliche Urzelle der von Jean Hofstetter kreierten «Cuisine pittoresque». Auf der Landkarte der Schlemmer besass Butzbach eine geradezu magische Anziehungskraft, seitdem es jüngst vom strahlenden Glanz dreier Sterne erhellt wurde, die von berufener Seite über der einstigen Käferei aufgehen durften.

Hofstetters Vorliebe für die Küche wurde in der Kindheit, als Jean noch Hansli hiess, wohl

Mit dem
Häfeliischmecken
 fing er an.

beim Häfeliischmecken am Herd der Mutter geweckt, die herhaft und ausgiebig zu kochen verstand. Mit fünfzehn Jahren trat unser künftiges Küchengenie eine Kochlehre im Landgasthof «Zum Roten Ochsen» an. Danach waren kurze Saisonstellen in ersten Häusern des In- und Auslandes, ein abenteuerliches Gastspiel als Schiffskoch auf einem Vergnügungsdampfer im östlichen Mittelmeer sowie der Posten eines Leiters der Kantine einer Klebstofffabrik Stationen seines beruflichen Werdegangs, bei denen er sich kaum besonders hervortat, wenn man davon absieht, dass er allmählich eine exzessive Neigung zum Ausgefallenen entwickelte. Die zwanghafte Vorstellung, die Norm der Standardgerichte durchbrechen zu müssen, kam vor allem darin zum Ausdruck, dass er sich eine Zeitlang darauf kaprizierte, Schnitzel-Pommes-frites-Teller stets mit Bananen- oder Ananasscheiben garniert zu präsentieren.

Das war zu jener Zeit, als Riz Casimir in den Provinzgasthäusern überall zuoberst auf den Speise-

karten stand, weshalb man die Neuerung damals dankbar begrüsste und begeistert feierte. Zuletzt hatte er als Gerant in der «Alpenrose» von Türikon versucht, sich mit einem flambierten Wurstsalat – Salade de saucisson flambée – einen Namen zu schaffen, und spielte sogar mit dem Gedanken, denselben in Jean Hofstettère umzuwandeln. Doch obwohl man zu jener Zeit, Mitte der siebziger Jahre, in den feinen Restaurants keine Gelegen-

Salade de saucisson flambée

heit ausliess, jedes bessere Gericht mit Spirituosen zu überschütten und danach wie einen Scheiterhaufen zu verbrennen, war die Zeit noch nicht ganz reif für diese gewagte Kreation, und da sich nur höchst selten ein auswärtiger Snob zu Hans Hofstetter in die «Alpenrose» verirrte, war Türikon, wie sich bald herausstellte, kaum der geeignete Ort für die Entwicklung ambitionierter Kochkünste.

Die Gelegenheit, einen Schlussstrich unter die «Alpenrose»-Episode zu ziehen, bot sich indessen, als Hans Hofstetter zufällig erfuhr, im benachbarten Butzbach sei das Abbruchobjekt der alten Käferei zum Verkauf ausgeschrieben. Da galt es, nicht lange zu zögern, zumal der angehende Meisterkoch inzwischen eine programmatische Küchenphilosophie entworfen hatte, die er im ganz auf seine Bedürfnisse zugeschnittenen, rustikal eingerichteten «Au vieux Tonneau» vollendet in die Tat umsetzen konnte.

Bei der Komposition von Gerichten liess sich J. H. weitgehend von farblichen Akzenten inspirieren. Aus einem Rosmarinzweig, krausem Broccoli in goldgelber Butter gedünstet, filigranzartem Dill, zwei Radieschenscheiben, einem braunen Anchovienfilet, zwei Kapern als Farbtupfer, einem Kaffeelöffel wildem kanadischem Reis, mit einem Streifen Lachs oder Himebeersauce übergossen (wegen des hellrosa Farbeffekts) war Jean Hofstetter imstande, hinreissende Kreationen hervorzuzaubern, die den Gast in höchstes Entzücken versetzten. Ebenso grossen Anklang fand ein Gebilde, bei dem ein gekochter Spargel, von

der Hand des Meisters senkrecht in die Mitte des Tellers plaziert, links und rechts auf der Höhe des goldenen Schnitts von zwei Jakobsmuscheln flankiert und darunter von einer Hummerschere sowie von einem fächerförmig aufgespreizten Feldsalatblatt umgeben war, welches auf der Speisekarte als «Souvenir de l'Espagne» angekündigt wurde. Zwei Häufchen voll gelbem Safranreis, in deren Vertiefung jeweils die Hälfte eines pochierten Eis steckte, wozu zwischen den beiden Hügeln in der Vertikalen eine blanchierte Karotte verlief, das Ganze umrahmt von einem Dutzend violetter Echalotten, trug die einleuchtende Bezeichnung «Claire de Lune».

Es ist wohl jedem klar, dass sich nicht allein das Auge des Gastes an dieser Pracht kaum sattsetzen konnte, auch der Magen kam

dabei ganz entschieden zu kurz. Doch um sich bis zum Kragen vollfressen zu können, fuhr man schliesslich nicht nach Butzbach ins «Vieux Tonneau». Nachdem die «Cuisine pittoresque» erst einmal entdeckt war, trat sie von dort aus ihren unaufhaltsamen Siegeszug an. Die Prominenz gab sich bei Jean Hofstetter ein Stelldichein, und Medienvertreter bemühten sich um die Veröffentlichung seiner Kochrezepte, die man ihm förmlich aus der begnadeten Hand riss.

Die übliche Floskel «Schmeckt's?», mit der sich Wirté bei ihren Gästen nach deren Zufriedenheit erkundigen in der leisen Hoffnung, auf diese Suggestivfrage ein dickes Kompliment für ihre Kochkünste zu erhalten, konnte sich Jean Hofstetter allerdings ersparen, da es seiner Auffassung nach bei der «Cuisine

HANS PETER WYSS

APPETITZÜGLER DES MONATS:

Eisbein

