

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 118 (1992)  
**Heft:** 12

**Artikel:** Apostolischer Segen für einen Salat  
**Autor:** Herdi, Fritz / Nenashev, Vladimir  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-606124>

### **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:** 06.04.2026

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

# Apostolischer Segen für einen Salat

VON FRITZ HERDI

«Essen, Liebe, Singen und Verdauen, das sind wahrhaftig die vier Akte der komischen Oper (opera buffa), die das Leben heisst und vergeht wie der Schaum einer Flasche Champagner.» Das schrieb einer, der die Trüffel als «Mozart der Pilze» und einen vollen Magen als «Triangel des Vergnügens» sowie als «Pauke der Freude» bezeichnete: Gioacchino Rossini, dessen 200. Geburtstag am 29. Februar gefeiert wurde und der im Alter von 37 Jahren aufhörte zu komponieren.

Er war tatsächlich ein Schalltagskind, geboren am 29. Februar 1792 im italienischen Pesaro, weshalb die Franzosen ihn später als «le Cygne (Schwan) de Pesaro» verehrten, er selber jedoch von sich als «Singe (Affe) von Pesaro» sprach.

Dreimal soll Rossini in seinem Leben geweint haben: als sein «Barbier von Sevilla» bei der Uraufführung ausgepiffen wurde, als er Carafa erschüttert eine Arie singen

hörte und als ihm auf einer Bootsfahrt ein getrüffelter Truthahn ins Wasser fiel. Der zweiten Aufführung des «Barbiers» blieb er übrigens vorsichtshalber fern. Aber sie war ein Bombenerfolg.

Flugs fing Rossini sich auf und schrieb der Sängerin Colbrand, die später seine erste Frau wurde: «Ich wünschte, eine schöne Freundin wäre jetzt in Rom, um Zeugin meines Triumphes zu sein. Aber mehr als meine neue Oper wird Sie die Erfindung eines Salates interessieren, die ich kürzlich machte, und ich beeile mich, Ihnen das Rezept zu senden. Der Kardinal, dessen Bekanntheit ich in diesen Tagen machte, gab mir für die Entdeckung seinen apostolischen Segen.»

## Schnell komponieren, langsam essen

Rossini komponierte ungeheuer emsig und im Furioso-Tempo. Mit 21 Jahren machte er in Italien mit «Tancredi» Furore, und das war bereits seine zehnte Oper. Als

1812 seine Oper «Ciro in Babilonia» in Venedig durchfiel, bestellte er beim Zuckerbäcker für ein Picknick ein Marzipanschiff mit dem Wimpelnamen «Ciro», zerbrochenem Mastbaum und durchlöcherter Segel. Man lachte und ass.

1829 wurde sein nachmals weltweit bekannter «Wilhelm Tell» fertig, die Zahl der Rossini-Opern war damit auf 40 angewachsen. Dass ihm allezeit genügend Spielraum für ausgedehntes Essen blieb, mag unter anderem dieses Beispiel illustrieren:

Der «Barbier von Sevilla», an dessen Namen sich im 20. Jahrhundert Walter Roderers Radiosendungen «Barbier von Seldwyla» orientierten, soll innert 13 Tagen gefertigt worden sein.

Zwar übertrieben, aber doch bezeichnend ist Rossinis Brief mit Auskünften über die Entstehung seiner Opern-Ouvertüren. Das Vorspiel zu Othello (Verdi hat das Thema auch veroperiert) schrieb er in einem kleinen Palastzimmer, kulinarisch nur mit einer Schüssel Makkaroni ausgerüstet, im übrigen von einem Theaterdirektor gewaltsam eingeschlossen.

Die Ouvertüre zur «Diebischen Elster» schrieb er am Uraufführungstag unter dem Dach der Scala, wiederum in direktozialer Zwangshaft. Vier Maschinisten warfen Blatt um Blatt der Komposition aus dem Fenster, damit die Kopienanfertigung klappte. Beim «Barbiers» verwendete er einfach das Vorspiel seiner Oper «Elisabeth», und beim «Moses» verzichtete er auf eine Ouvertüre.

Ferner, so Rossini im Brief: «Das Vorspiel zum «Graf Ory» habe ich beim Fischfang mit den Füßen im Wasser in Gesellschaft des Herrn Aguado geschrieben, während dieser mir einen Vortrag über die spanischen Finanzverhältnisse hielt. Das Vorspiel zum «Wilhelm Tell» wurde unter fast ähnlichen Umständen geschrieben.»

## Rossini in Escoffiers Repertoire

Mit 37 Lenzen trat Rossini zumindest «offiziell» von der Komponistenbühne ab, schuf aber später weitere Werke, vom «Stabat mater» bis zu seinen «Sünden des Alters», wie er es nannte. Darunter eine «Asthmatische Etüde», die «Fehlgeburt einer Polka» und den «Rizinuswalzer».

Fast 40 Jahre lang hatte er also Musse, sich mit kulinarischen Fragen auseinanderzusetzen. Behindert allerdings durch Krankheiten zwischen 1832 und 1857; es blieb kulinarisch oft beim Aufwärmen von Wasser

für die Teigwaren, beim Zerhacken von Trüffeln zwecks Verfeinerung von Gänseleber und Teigwaren. Und zeitweise tunkte der Meister hauptsächlich Brotstücke in eine grosse Tasse Milchkaffee.

Dennoch: Zu seinen Kreationen gehört das Tourmedos Rossini: Rindsfilet auf Brotssockel, mit Gänseleberschnitten belegt und von Blätterteigpastetchen umkreist, die mit Gänselebermousse gefüllt und mit einem Champignon verschlossen waren. Meisterkoch Escoffier (1847–1935), von Kaiser Wilhelm II. als «Kaiser der Köche» apostrophiert, hat mehr als ein Dutzend Rossini-Rezepte aufgenommen.

Richard Wagner konnte nicht begreifen, dass Rossini auf der Höhe des Ruhms die Musik an den Nagel hingabte. Gioacchino erwiderte: «Wenn ich Kinder gehabt hätte, hätte ich ohne Zweifel weitergearbeitet.» Dafür versäumte er es, wenn er bei Rothschild zu Tisch geladen war, nie, zuerst dessen Küchenchef seine Aufwartung zu machen und sich die Schwerpunkte des kommenden Dinners erklären zu lassen.

## Ekstase dank Gorgonzola

Bald lud er, ganz «belle fourchette», den Marquis Conti samt Familie ein zur Kostprobe eines «Vorderschinkens aus San Secondo» oder zu «Truthenne mit Trüffeln und Strassburger Pastete». Bald liess er beim Marquis Busca anfragen, wo der Stracchino-

käse bleibe, der ihm lieber sei als Orden, Plaketten und Schnüre, die ihm von europäischen Herrschern übersandt wurden. Einen Grafen brüskierte er brieflich: «Ich bat Euch um geräucherte Fleischwaren, nicht um Orden. Diese kann ich überall haben, die Fleischwaren dagegen sind eine Spezialität von Euch. Ich sende Euch Patent und Insignien zurück.»

Gorgonzola reizte ihn bis zur Ekstase. Eingetroffenen «Gorgonzoleser» bezeichnete er als Kleinodien, die er bewunderte «mit der gleichen Begeisterung wie die kleinen Engelchen zu Füßen der berühmten Sixtinischen Madonna von Raffael von Urbino». Einem Trüffelspender trug er, von Rührung übermannt, gar das Halbschmolli an: «Ich lasse das Sie beiseite und gebrauche das Ihr, weil es mir passender erscheint für mein Empfinden ...»

Und 1853 bestätigte er als einer der gefeiertsten Komponisten seiner Zeit eine Sendung von gefüllten Schweinsfüsschen und Nudelhütchen mit den Worten: «Ich setze meine Lobeshymne auf Euch nicht in Musik, weil ich in einem solchen Lärm in der Welt der Tonkunst Exkomponist bleibe ... Ihr versteht Euch auf die Kunst, den Gaumen zu befriedigen, der sicherer urteilt als das Ohr.»



B. НЕНАШЕВ