

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 118 (1992)
Heft: 44

Vorwort: "Unser kulinarischer Landesvater ist konsequent und kompromisslos"
Autor: Rizzi, Silvio / Furrer, Jürg

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: 05.04.2026

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

Silvio Rizzi

«Unser kulinarischer Landesvater ist konsequent und kompromisslos»

Wir schreiben den 22. Mai 1995. Mein Freund K. schneidet ein Beutelchen auf und rührt den Inhalt in eine Tasse mit heissem Wasser: sein geliebter Milchkaffee.

«Ich war vor zwei Tagen beim besten Koch der Schweiz», beginnt er, «du weisst, in der Nähe von Lausanne, und habe wieder einmal himmlisch gegessen, ganz im Stil der neuen Zeit. Früher nannte man ihn den Mozart der Küche, heute würde ich ihn eher deren Michael Jackson nennen. Er ist näher beim Volk als damals, und wenn die Eintrittspreise nicht immer noch stattlich wären, könnte er im Handumdrehen ein Restaurant mit tausend Plätzen füllen.»

«Erzähl!» fordere ich K. auf. Er nimmt einen Schluck Kaffee und beginnt: «Es kam mir vor wie in den goldenen achtziger Jahren, die Appetithäppchen zu Beginn waren hinreissend. Da gab es winzige Stückchen von heissem Wädli auf einer Rüeblischeibe, in dünne Scheiben gehobelten Greyerzer, gefüllt mit köstlichem Hafermus, eine Mini-Rösti mit zwei gekochten Apfelschnitzen obendrauf und in Essig eingelegte Hagebutten.»

«Ganz der neue Trend», werfe ich ein, «und weiter, was dann?»

«Der Meister hat die mehrgängigen Menüs abgeschafft; man isst nur mehr aus einem Teller, wie ehemals auf dem Bauernhof. Was im Magen vereint ist, meint er, soll sich auch schon im Mund und am Gaumen vertragen. Die Augen, das muss ich zugeben, kommen dabei allerdings nicht auf ihre Rechnung.»

«Verstehe ich, leuchtet mir sogar ein, in der guten alten Zeit ass man ja nur beim Licht einer flackernden Kerze, da wäre ein kunstvoll angerichteter Teller nie zur Geltung gekommen.»

K. fährt fort: «Die ‹Neue Einfachheit› besteht vor allem darin, dass man weglässt. Man lässt zum Beispiel die kostspielige Arbeit des Zerschneidens und Zerlegens weg. Ein Fisch wird so an den Tisch gebracht, wie ihn Gott geschaffen hat, nur gerade rundum angebraten, und die Kartoffeln dazu werden in der Schale präsentiert. Weggelassen werden auch alle Saucen, weil ihnen das Urtümliche und

Naturgegebene fehlt und weil sie zudem den Geschmack der Produkte verfälschen. Das muss man ihm lassen: Unser kulinarischer Landesvater ist konsequent und kompromisslos. Übrigens auch beim Fleisch. Es darf nur mit den reinen Elementen in Berührung kommen, also mit dem Feuer, dem Wasser und, falls es getrocknet wird, mit der Luft. Gleiches gilt auch fürs Gemüse. Man isst es roh, etwa als Salat, im Wasser gekocht oder, wie unsere traumhaften Pilze, geröstet.»

«Das waren wohl Morcheln, jetzt, im Mai?»

«Mitnichten, es waren Ritterlinge von den Jura-Höhen. Die Morcheln werden nur noch an Hotels geliefert, die — wie schon vor zehn Jahren — ewig im Rückstand sind.»

«Kurz», meine ich, «ihr habt so bodenständig, so unverfälscht gespiesen wie die rauhen Trapper in meinen Karl-May-Bänden. Fehlt nur noch das Lagerfeuer, wo jeder seine Bärenatze selbst grilliert.»

«**N**un, vielleicht war nur das Wetter nicht danach. Jedenfalls werden die Gäste zuerst in die Küche gebeten. Dort liegen die Fische, das Fleisch, das Gemüse. Einiges kocht schon oder steckt im Ofen. Dann wählt man aus, keine Gerichte, sondern Rohprodukte. Man kann auch mit dem Finger darauf deuten — eine grosse Erleichterung für Gäste, die des Französischen nicht kundig sind. Die Bestellung wird notiert, und wenn die Speisen zubereitet sind, winkt dich ein Helfer in die Küche, wo dir alles auf deinen Teller geschöpft wird.»

«Suppe, Fisch, Fleisch, alles auf einmal?»

«Nein, diesbezüglich ist der Meister noch etwas altmodisch. Wer Suppe wünscht, muss sich zweimal an den Herd begeben.»

«Und was hast du denn alles genossen?»

«Besonders geschmeckt hat mir eine Suppe aus alten, würzigen Leghühnern vom Bauernhof, die mich an die bitteren Kriegsjahre erinnerte. Dann versuchten wir Schweinsbacken an einem umwerfend simplen Hirsebrei, gekochten Speck mit Bohnen, die endlich wieder voll ausgereift waren, eine butterzarte, wengleich ein wenig grätige Schwale

auf rohen Zwiebelringen und die in unpasteurisierter Milch gegarten Kutteln, die ich auf einem Nebenerd entdeckt habe und die eigentlich für das Personal bestimmt waren. Der Superstar meinte, seine

Leute möchten nicht jeden Tag Hummer und toskanische Täubchen an Trüffeljus, auch wenn sie konservativer seien als seine Gäste.»

«Ich bin sehr beeindruckt. Wer für 19,5 Punkte im GaultMillau kochen will, kann den Bewegungen der Gegenwart nicht aus dem Weg gehen. Was gab es denn zum Dessert?»

«In der Mitte des Speisesaals stehen nun einige Körbe mit Früchten. Nicht mit Importware, sondern zum Beispiel mit Äpfeln, die im Keller gelagert werden und die deshalb nicht mehr so prall und wässrig sind wie im Herbst. Baum- und Haselnüsse knackt man selber auf. Unvergesslich auch der schlichte geschlagene Rahm in einem Holzgefäß und der von Älplerhand geschaffene Käse, der das ganze Aroma einer Alphütte enthielt.»

«Und was habt ihr zu allen diesen Herrlichkeiten getrunken?»

«Du weisst ja, dass der Meister die Weine vom Genfersee schon immer geliebt und die gekünstelten Franzosen nur ungern serviert hat. Nun gibt es nur noch Einheimisches, das in die traditionellen kleinen Gläser ausgeschenkt wird und infolgedessen weniger alkoholstichig wirkt.»

«Alles fehlerfrei, alles zeitgemäss?»

«Nun, als kleinen Misston empfand ich lediglich den Espresso. Heute trinkt man doch wieder Milchkaffee, am besten aufgebriht wie zu Grossmutterns Zeiten. Wenn man schon so weit fährt und den besten Anzug trägt, dürfte man diese kleine Mehrarbeit erwarten.»

EINFACHES ESSEN
HIN ODER HER -
DIESE KRUSTE
IST
HERVORRAGEND



JÜRIG FURRER

FURRER