

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 128 (2002)
Heft: 1

Artikel: Küchendüfte
Autor: Stähli, Urs
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-596109>

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

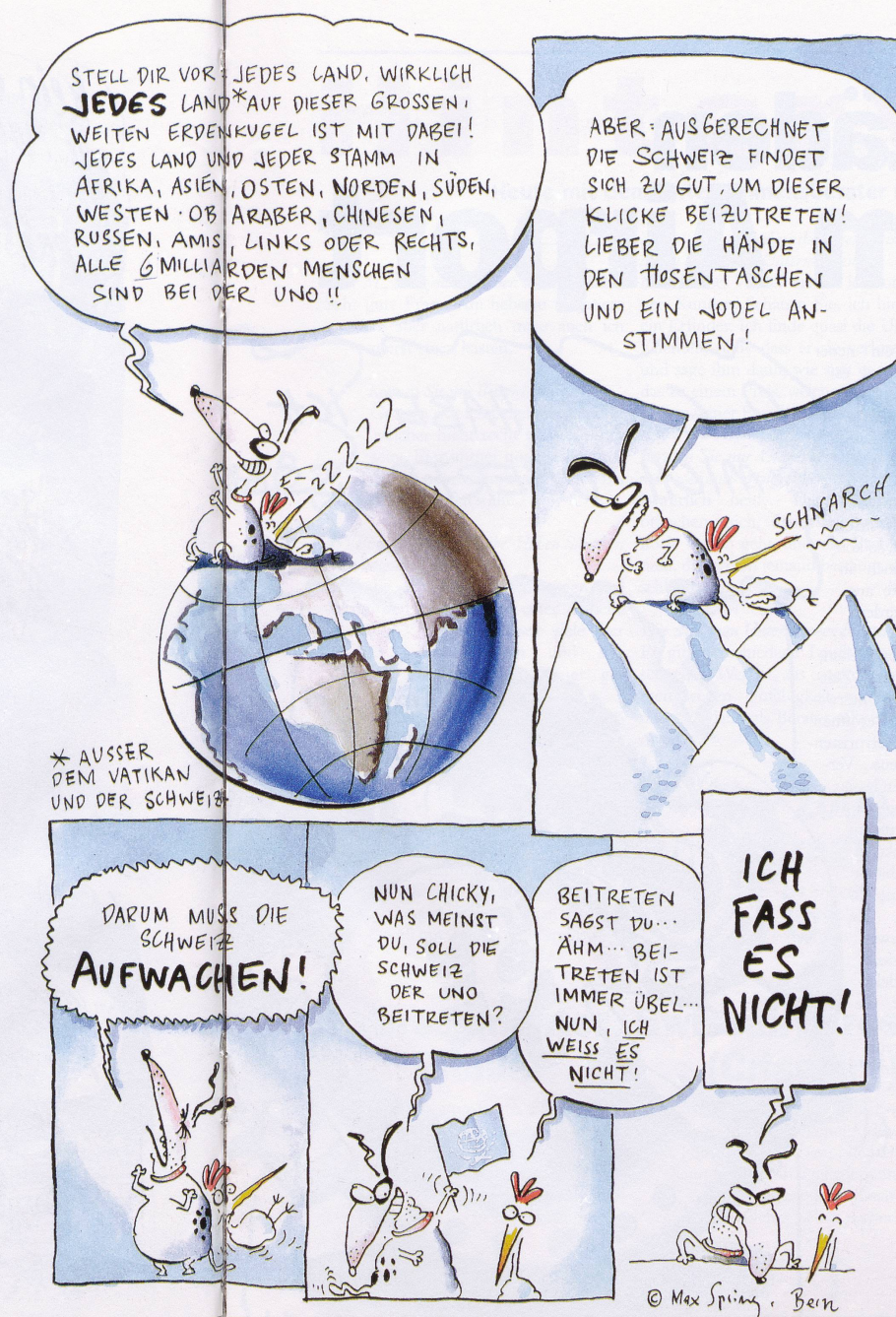
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 25.02.2026

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



Küchendüfte

Wenn Speisen in der Küche kochen, hat man schon manchen Duft gerochen. Wenn dann die Düfte penetrieren, kann frische Luft zur Wohltat führen. Doch droht das Gargut anzubrennen, soll man es von der Hitze trennen. Meist leiden dann die Nasen Qualen aufgrund des Nachgeschmacks, des schalen.

Statt Speisen anzubrennen lassen, weil deren Düfte wir so hassen, sind alle Köche gut beraten, mit Vor- und Umsicht anzubraten und den Prozess zu kontrollieren und adäquat zu temperieren, sodass am Schluss ein gutes Omen verheissen wird mit den Aromen.

Meist gibt's in der Gerücheküche rasch die verschiedensten Gerüche, die oft der Fantasie entspringen und wirklich keinen Aufschluss bringen. Doch brodeln solche Küchen heiter und unbehelligt einfach weiter, dann leiden nicht nur Nasen Qualen aufgrund des Nachgeschmacks, des schalen.

Dann leiden Reputationen, dann fallen Steine aus den Kronen, dann fallen Kurse an den Märkten, die bis vor kurzem noch sich stärkten. Dann schreibt die Presse wieder Zeilen, die länger noch im Raum verweilen. Dann sieht man wieder Fragezeichen am Horizonte, die nicht weichen.

So wie in jeder guten Küche vertreibt nur klare Luft Geruch(t)e.

Urs Stähli