

<b>Zeitschrift:</b>	Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
<b>Band:</b>	143 (2017)
<b>Heft:</b>	11
<b>Artikel:</b>	Kulinistik : Vorfreude auf den nächsten letzten Schrei
<b>Autor:</b>	Salzmann, Annette / Wurster, Miriam
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-953352">https://doi.org/10.5169/seals-953352</a>

### **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:** 10.01.2026

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

## Vorfreude auf den nächsten letzten Schrei

ANNETTE SALZMANN

**D**ie aktuellen Nahrungsmittelkreationen für den Teller, genannt Essen, sind echt total spannend. Da wirkt das althergebrachte Kochen blass simpel und fantalesslos: Man schälte zum Beispiel ein Rüebli, schnitt es in mundgerechte Teile und kochte es weich, in Salzwasser. Es sah aus wie ein Rüebli, orange, und schmeckte wie ein Rüebli.

Aber nun hat man dieses Nahrungsmittelverständnis weiterentwickelt und die Nachkommen von Bircher-Benner, Fülscher, Betty Bossi & Co. haben zum richtigen, echten Handwerk in der Küche gefunden, in eleganten, schwarzen Schürzen.

Und mit richtigem Handwerk ist gemeint: Jedes Lebensmittel wird um-

gestaltet und neu erfunden. Das ist Zeitgeist! «Das war schon immer so» ist auch in der Küche ein «No-Go».

Im Falle der Karotte kann es nun sein, dass es als Hingucker-Häufchen in Grün auf dem Teller erscheint oder als kleine, lustige Kugelchen. Je nach Einfärbung kann es sich dann aber auch um Sellerie handeln. Damit in dieser Hinsicht keine Unsicherheiten entstehen, wird direkt am Tisch nochmals von der «Gastgeberin» repetiert, was man bestellt hatte bzw. wie sich das nun wo auf dem Teller präsentiert.

Oder Blattsalat! Niemand hat gesagt, dass der Blattsalat auch als solcher serviert werden muss. Der kann auch ganz gediegen als Päckli daherkommen, vielleicht als kleine Reminiszenz an die Post? Einzig beim Fleisch scheint die perfekte Auflösung der vorgegebenen Form und Farbe noch nicht gefunden zu sein, was nun natürlich die Veganer-Lobby freut.

Der Pfeffer hat schon lange zur Schokolade gefunden und mittlerweile ist Koriander von allen Speisen, allen, nicht mehr wegzudenken. Die natürliche Körperlichkeit der Nahrungsmittel konnte aufgehoben und in eine neue Form «geschubst» werden. Schubsen, neudeutsch nudging, die neue Glücksform.

Was jedoch bis jetzt vernachlässigt worden war: die Saucen. Doch nun auch hier der Durchbruch: Gin! Wer nur irgendwie in die Nähe einer fantastischen Sauce kommen will, der gebe Gin hinein. Damit steht der vollendeten Nahrungsaufnahme nichts mehr im Wege – wenigstens für eine Weile.

Doch nun zur Vorfreude: Es gibt eine Zeit nach dem Koriander und Saucen-Gin. Freuen Sie sich drauf! Dann werden die Meister, auf der Suche nach dem noch besseren Geschmack, herausfinden: Gin soll wieder getrunken werden. Und für die ultimative Sauce gilt: Salz, Pfeffer – und eine Prise Aromat. Cin cin!

