**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber
**Band:** 29 (1953-1954)
**Heft:** 2

**Artikel:** Von kochenden Männern IV
**Autor:** Roten, Peter von
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-1070662

**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:** 10.08.2025

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

# Von kochenden Männern

*Von Peter von Roten*

## IV

### Über stilvolles Essen

Die Kultur hat damals angefangen, als unsere Vorfahren nicht mehr jeder für sich die Knochen der erschlagenen Bären abnagten, sondern zusammensaßen, um es gemeinsam zu erledigen. Die gemeinsame Mahlzeit ist eine der schönsten Errungenschaften der Menschheit. Nicht umsonst haben die meisten Religionen ihren Kult an ein Essen angeschlossen. Und worin besteht das Wesen der Ehe, fragt das alte französische Sprichwort: «manger et coucher ensemble», heißt die Antwort. Was Wunder also, daß das Essen, die Mahlzeit, stets den Stempel der Zeit trägt, daß es im Stil der Zeit ist, wie die Kleider, die Möbel oder die Kirchen?

Uns Ältern ist der überlieferte Mahlzeitenstil noch gut gegenwärtig: der Stil der guten bürgerlichen Gesellschaft mit Dienstmädchen und Bratensauce.

Frage: Wird auch unsere Zeit sich zu ihrem eigenen Eßstil durchringen? Wenn ja, wie wird er sein?

Die Zeiten sind vorbei, da man meinte, je einfacher, desto besser. Diesen Rationalismus der Kalorien und der Bubiköpfe haben wir überwunden. Mit Popularisierung der Psychoanalyse und der Soziologie hat auch die Popularität der Symbole und der rituellen Handlungen wieder zugenommen.

Grad beim Essen merkt man es.

### Das «Benedicite»

Es fängt schon beim Tischgebet an, das sich heute wieder größerer Beliebtheit erfreut als auch schon. Es braucht das durchaus kein frömmlerisches Getue zu sein. Im Gegenteil, das Tischgebet soll etwas von der saftigen Lebensfreude haben, die einen packt beim Anblick des dampfenden Suppentopfes.

«Dieses und noch mehr segn' uns Gott der Herr», beteten wir daheim.

Auch das «Komm, Herr Jesus, sei unser Gast, und segne, was du uns geschenket hast», trifft den fröhlichfrommen Ton der Tischgebete.

### Stil ist Proportion

Bergson behauptet, die Schönheit einer Handlung bestehe darin, daß wir ihre Bewegung voraussehen und so glauben, sie gehorche unserem Willen. Herbert Spencer dagegen meint auch, die Schönheit einer Bewegung liege in ihrer Voraussehbarkeit, sagt aber, hierdurch werde unsere Erkenntniskraft weniger angestrengt.

Wie dem auch sei, jedenfalls liegt die Schönheit, der Stil auch eines Essens in der Harmonie des Ganzen: zum Raum, zum Menu, zu den Gästen, zur Jahreszeit.

Ich serviere zum Beispiel den Walliser Wein immer in einer alten Walliser Zinnkanne mit den Initialen meiner Urgroßeltern. Die Kanne wurde zwar bei uns daheim nie in Ehren gehalten, sondern galt als Knechtenkanne. Aber wenn sie fern vom Wallis auf einem Tisch steht, mit Walliser Wein gefüllt, so verleiht sie dem spärlichsten Mahle eine gewisse archaische Würde oder, wenn man will, einen heimatlichen Stil.

Es braucht nicht unbedingt eine Zinnkanne zu sein. Ich kenne eine dunkeläugige wunderschöne Frau, welche schlichte Essen im reinsten italienischen Stil gibt: Als Entrée Spaghetti al sugo und nachher Salami. Das scheint banal. Aber wenn dazu der Chianti in einem

Fiasco auf dem Tisch steht und die Brötchen in zierlichen, hierzulande nie gesehenen italienischen Formen von der schönen Gastgeberin selber gebacken wurden, dann verleiht das dem Mahl einen südländischen Zauber, den die großen Ohrgehänge der Hausherrin erst noch betonen.

Im gleichen gastlichen Haus aß ich übrigens einmal eine indische Reistafel — ihre Beschreibung ginge in eine einzige Nummer des «Schweizer Spiegels» nicht hinein — zu der auch ein richtiger schokoladebrauner Inder geladen war: die beste Garnitur für so ein exotisches Gericht!

Also: das stilvolle Essen besteht nicht darin, daß man viel und üppig ißt, sondern daß man die Elemente des Mahles: Beleuchtung, Menu, Getränk und Gäste, auf ein Leitmotiv abstimmt. Wie ein einfaches Kirchenfenster eindeutig romanisch, gotisch oder barock sein kann, so kann auch das einfachste Essen intim, kameradschaftlich, exotisch oder im Heimatstil sein. Wichtig ist nur, daß es überhaupt einen Charakter, d. h. Stil, habe.