

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 40 (1964-1965)
Heft: 4

Artikel: Röschti, Ratten, Reis und Schlangen : als Schweizer Koch in schwarzen und gelben Küchen
Autor: Schöller, Kurt
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1074336>

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: 16.02.2026

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



Illustration von Heinz Stieger

Röschi, Ratten, Reis und Schlangen

Von Kurt Schöller

Als Schweizer Koch in schwarzen und gelben Küchen

Schuld «daran» ist vermutlich die Pfadi. Mit vierzehn Jahren bereits pflegte ich für zwanzig Kollegen zu kochen. Ich erinnere mich, wie wir damals zu einem Winterlager ins Bündnerland zogen, für welches ich das Menu für die Dauer des Lagers zusammengestellt und sämtliche Lebensmittel eingekauft hatte.

Natürlich bewarb ich mich um das Spezialabzeichen als Koch, aber ich versagte gründlich. Meine Meisterleistung sollte aus Hörnli bestehen, und die kocht jede Hausfrau in heissem Wasser. Ich jedoch warf sie ins kalte Wasser – das Resultat war etwas,

das wir «Chlammere-Mues» nannten! Es half auch nichts, daß ich noch eine kräftige «Böleschweissi» darüber leerte – das Abzeichen war für einmal dahin und wurde erst viel später mit etwas fachgerechteren Omeletten erkämpft.

Zu jener Zeit anvertraute ich meiner Mutter, ich wolle eine Lehre als Koch machen. Sie war nicht gerade begeistert über meine Wahl. Das sei doch kein Beruf für einen stämmigen Burschen, meinte sie. Nach langem Hin und Her aber willigte sie ein, und ich schrieb auf ein Inserat des Bahnhofbuffets in Zürich, welches eben Kochlehrlinge suchte – und ich wurde wahrhaftig eingestellt.

Es war für mich ein großer Vorteil, gleich im größten Gaststättenbetrieb des europäischen Kontinentes zu beginnen. Ich lernte hier weit mehr als in irgendeinem kleineren Unternehmen – Fleisch präparieren, Fische filieren, sogar Würste und Fleischkäse verfertigten wir selber. Nach den zweieinhalb Jahren bestand ich die Abschlußprüfung mit einem ansehnlichen 1,6 und wechselte dann vom Drittklass-Buffer in die Zweite Klasse hinüber. Dort wurde ich Hors d'Oeuvrier und arbeitete mit einem hübschen jungen Mädchen zusammen, das Köchin bei Winston Churchill gewesen war! Aus diesem Grund wohl zog es mich gen England.

Schweizer gesucht

Ich kam in London an, ohne ein einziges Wort Englisch zu sprechen. Etwas verloren stand ich vor dem Bahnhof, als ich neben mir eine Stimme in bestem Schweizerdeutsch vernahm: «So, wohere wänd Sie?» Der Mann hatte die Zolletiquette mit dem Schweizerkreuz auf dem Koffer gesehen und wies mir den Weg zur Paddington-Station, von wo der Zug nach Cornwall fuhr. Dort, in einem kleinen, malerisch gelegenen Dörfchen namens Loos stand das Hotel, in dem ich nun arbeiten sollte.

Es war ein richtiger Familienbetrieb, Vater Jenny, der aus Zug stammte, besorgte den Einkauf, seine Frau betreute die Frühstückstafel, die Tochter die Bar. Die übrigen Angestellten waren ausnahmslos Studenten, die hier ihre Ferien verbrachten, indem sie ein wenig mithalfen, ein Franzose, ein Bursche aus London und einer mit einem polnischen Namen. Ich war neben dem Besitzer der einzige Berufsmann im Hotel.

Hier gefiel es mir außerordentlich gut, die Gegend

war landschaftlich sehr hübsch, und das «Arbeitsklima», wie man heute sagt, sehr angenehm. Ich brauchte wenig oder kein Geld und genoß die Saison in Cornwall von Herzen.

Eines Tages kam unvermittelt ein Brief aus Kenyas Hauptstadt, Nairobi – als ich längst wieder in der Schweiz arbeitete. Er stammte von einem Freund, seines Zeichens ebenfalls Koch. Dieser berichtete mir, daß man in einem Hotel einen Schweizer Chef suche. Ob ich nicht Interesse hätte? Ich sei doch noch jung, und dies sei eine Chance, etwas von der Welt zu sehen. Er habe mich dem Patron bereits vorgeschlagen.

Ich hätte Bedenken und ... eine nette Freundin, es sehe so aus, als ob ich mich in Schaffhausen niederlassen wolle, schrieb ich zurück. Und dann fuhr ich eben doch.

Es war meine erste Flugreise. Ich kam mir schon etwas wichtig vor, als ich die Ankündigung des Abflugs durch den Lautsprecher vernahm: «Kursflug nach Rom, Athen, Karthum, Nairobi.» Ich sah, daß die andern Leute rund um mich ruhig sitzen blieben, und so tat ich das auch, nicht daran denkend, daß meine Maschine ja nicht die einzige war, die von hier abging. Da dröhnte es plötzlich in meine Träumereien hinein:

«Aufruf für Mister Schöller, Flug sowieso: Bitte begeben Sie sich sofort zum Flugzeug!» Ich sprang auf, über und über rot, und wurde verfrachtet.

Meine einzigen Bedenken waren gewesen, es könnte mir während der Reise schlecht werden. Aber dann kam das Nachtessen, und zu meinem Erstaunen verspürte ich einen Riesenappetit. Neben mir saß eine junge Frau, die in Erwartung war. Während ich die letzten Resten meines Dinners hinunterschlang, sah ich aus den Augenwinkeln, daß sie das Essen nicht angerührt hatte. Eine Weile kämpfte ich mit mir, sie um ihr Tablett zu bitten, aber ich brachte den Mut dazu nicht auf.

In Rom war es Nacht. Bei der Zwischenlandung in Athen wurde das Frühstück serviert. Über Karthum lastete eine drückende Hitze.

Endlich landeten wir in Nairobi. Mein Freund und der neue Patron holten mich ab. Auf der Fahrt in die Stadt fielen mir die zahlreichen Schwarzen auf. Irgendwie hatte ich die Vorstellung gehabt, diese lebten draußen im Busch und Nairobi selbst sei nur von Weißen bevölkert. Noch größeren Eindruck allerdings machten mir die langen Reihen von Stachel-draht, die sich rund um die Negersiedlungen zogen –

letzte Spuren des Mau-Mau-Aufstandes. Später fuhren wir durch Gegenden, die fast ausschließlich von Indern bewohnt wurden, bis wir schließlich im Zentrum und vor unserem Hotel anlangten.

Küchen-Swahili

Es stellte sich heraus, daß noch nie ein Weißer hier als Küchenchef gearbeitet hatte. Den Goanesen, der vorher dem Stab vorgestanden hatte, hatte man einfach um eine Stufe degradiert, was der allgemeinen Stimmung nicht gerade förderlich war. Allerdings merkte ich bald, daß er wirklich nicht viel verstand, und da er sich offen weigerte, von mir Anweisungen entgegenzunehmen, blieb mir nichts anderes übrig als ihn zu entlassen.

Die Arbeit in der Küche war in der ersten Zeit furchtbar schwierig. Diese Neger besaßen eine völlig andere Mentalität und hatten noch nie unter einem Weißen gearbeitet. Ich verlangte von ihnen Dinge, die sie gar nicht begriffen, ihr Tempo war eher langsam, sie waren ungenau, und die Sauberkeit ließ sehr zu wünschen übrig. Und ich sollte nun diesen fünfzehn Burschen all das abgewöhnen und schweizerische Gründlichkeit beibringen.

Und dann das Sprachproblem! Ein einziger unter den Burschen verstand Englisch; er war einer der Jüngsten. Diesen ließ ich nun nie mehr von meiner Seite. Er war intelligenter als die andern, und ich nahm ihn in allen komplizierteren Arbeiten nach, was ihm später sehr zugute kam: Als ich dort anfang, verdiente er neunzig Shilling, vier Jahre später rund fünfhundert! Und all das eigentlich nur aus dem Grund, weil er Englisch sprach. Ich zeigte ihm, wie Filets oder Schweinskoteletts geschnitten wurden, wie man die Knochen entfernte, lehrte ihn, wie kalte Platten zubereitet und garniert werden sollten. Das war von Anfang an eines meiner Hauptaugenmerke.

Es blieb nicht beim Kochunterricht. Die einfachsten Dinge wie das Reinigen von Pfannen, des Kühlschranks – alles mußte zuerst dutzendmal vordemonstriert werden. Glücklicherweise lernte ich sehr rasch Swahili, und zwar von einem stellenlosen Südafrikaner holländischer Herkunft, der mit der Gouvernante des Hotels verheiratet war und sechs Jahre in Zürich studiert hatte. Er sprach nicht nur Schweizerdeutsch, sondern auch das klassische Swahili, was mir allerdings noch nicht genügte, da die Schwarzen unter sich den im ganzen Land üblichen Dialekt sprechen,

Zufall oder Ahnung?

Weitere prägnant gefaßte Beiträge zu dieser Rubrik sind erwünscht und werden honoriert. Red.

Als ich am Abend bei einem meiner Freunde zur Taufe seines ersten Sohnes eingeladen war, kam das Gespräch am geselligen Tisch auf Beobachtungen aus dem Gebiet von «Zufall oder Ahnung?» Zugegen war auch die alles andere als hellseherische oder abergläubische Schwägerin des Gastgebers, Fräulein Dr. med. M. U. Sie nahm das Thema auf und erzählte:

«Vor zwei Jahren sah ich auf dem andern Trottoir der Bahnhofstrasse meine alte Londoner Bekannte, Miss Hester Brown, vorübergehen. Da ich mich aus politischen Gründen vor langer Zeit mit ihr etwas verzankt hatte und darum nicht gewusst hätte, wie und worüber ein Gespräch mit ihr anzuknüpfen, wick ich ihr aus. Einige Tage später ging Miss Brown wieder zu gleicher Zeit wie ich über den Paradeplatz. Ich mied die Begegnung auch dieses Mal – auch hatte die Freundin früherer Tage ja nicht versucht, mich in Zürich aufzusuchen.

Zwei Wochen nach dem ‚Wiedersehn‘, über das ich nicht weiter nachdachte, erfuhr ich aus dem Brief einer Londoner Verwandten, Hester Brown, die ich doch seinerzeit auch gekannt hätte, sei ... vor vierzehn Tagen ihrem Herzleiden erlegen, das sie seit zwei Jahren ans Bett gefesselt habe! Mir wurde beim Lesen des Briefes fast schwindlig.»

X. N.

das sogenannte Küchen-Swahili. Sie verstanden die reine Sprache überhaupt nicht. «Ich weiß nicht» heißt in richtigem Swahili «si dschui». Doch die Neger verwenden den Ausdruck «Hapana dschua»; sie nehmen einfach die Grundform, «hapana» heißt «nicht», «dschua» heißt «wissen».

73 auf einen Streich

Vierzehn Monate blieb ich im «Grosvenor», wie das Hotel hieß. Ich hatte in dieser Zeit nicht nur die Denkart der Neger besser verstehen gelernt, ich verteidigte sie auch gegen den Patron, einen furchtbar jähzornigen Griechen, der fähig war, einen der Burschen so zu mißhandeln, daß er dabei durch die ganze Küche flog. Meist nahm ich die Schuld auf mich, wenn etwas schief ging, denn die Kerle taten mir leid, wenn er sich so an ihnen ausließ.

Ein Schweizer Chef de Service in einem andern Hotel, dem «Mayfair», gab mir den Tip, sein Direktor habe die Absicht, einen Grillroom zu eröffnen; er suche einen guten Koch. Ich bewarb mich, wurde eingestellt und arbeitete hier ebenfalls wieder über dem vorherigen Chef, einem alten Goanesen, mit dem ich aber sehr gut auskam.

In der Küche hatten wir einen Holzherd, der mit großen Prügeln gefeuert wurde. Ein alter Wassertank, ebenfalls in der Küche, diente als Aufbewahrungsort für das Holz. Nun hatten die Schwarzen die Gewohnheit, wenn sie den Boden aufwischten, den Abfall ebenfalls in diesen Tank zu versenken. Von Anfang an fiel mir das Pfeifen von Ratten auf, die sich irgendwo in der Nähe aufhalten mußten.

Ich begann also, alle Ecken zu untersuchen, und schließlich stellte ich fest, daß das Pfeifen aus dem Tank kommen mußte. Zuerst verstopften wir die Abflußlöcher, dann begannen wir zu viert, das Holz herauszunehmen. Darunter kam eine gut fünfzig Zentimeter dicke Schicht von Abfällen zum Vorschein, und darin hausten die Biester! Wir standen darum herum, mit Feuerhaken bewaffnet. Bald begannen sie sich zu regen, junge, mittelgroße und einige Riesenexemplare tauchten zwischen dem Unrat empor. Eine volle Stunde lang schlugen wir Ratten tot und füllten einen ganzen Kohlenkarren mit Kadavern, es waren 73 Stück. Man kann sich ohne allzu große Phantasie vorstellen, wie es darnach in der Küche aussah!

Dies war wohl meine größte Tat in diesem Hotel.

Der Grill war ein Fiasko, kaum ein Gast kam, und deshalb «rentierte» natürlich auch ich nicht.

Leuchtende Punkte

Als ich am letzten Abend im «Mayfair» in mein Zimmer zurückkehrte, kamen mir die Tränen. Trotz vielen Schwierigkeiten hatte es mir hier gefallen: Die Burschen, mit denen ich zusammengearbeitet hatte, waren mir ans Herz gewachsen, und es tat mir leid, daß ich sie verlassen mußte. Ich wechselte manches Mal die Anstellung, wurde Direktor und dann wieder Küchenchef, und bei jedem Aus- und Einzug folgte mir jeweils ein Grüppchen nach und fragte, ob ich sie nicht auch am neuen Ort beschäftigen könne. Und natürlich dachte ich stets an sie, wann immer ein Platz frei wurde.

Während einiger Tage war ich stellenlos und wohnte in meinem Volkswagen, um mein Ersparnis möglichst unangetastet lassen zu können. Manchmal stellte ich den Wagen auf einen Parkplatz, zog den Trainer an und wusch mich aus einer mitgebrachten Flasche Wasser, bevor die ersten Besitzer der andern Autos so gegen sechs Uhr morgens erschienen.

An andern Abenden fuhr ich zum Nationalpark hinaus, der nahe außerhalb der Stadt beginnt. Auf der einen Seite der Straße erhob sich der Nairobi-Damm, hinter dem sich ein kleiner See ausbreitete, und hier war ich nun völlig ungestört – so glaubte ich jedenfalls. Bis ich eines Abends, ich war eben daran, mein Pyjama anzuziehen, im Dunkel vor mir ein Paar phosphoreszierende Augen auf mich gerichtet sah. Gleich darauf entdeckte ich neben den ersten noch vier weitere leuchtende Punkte, die sich alle langsam und unheimlich lautlos auf mich zu bewegten. Endlich erkannte ich, daß es sich da um Hyänen handelte, die «Gesundheitspolizisten», die das Aas verzehren und die mich nun beutegierig beobachteten, als sähen sie bereits ein leckeres Mal vor sich.

So rasch bin ich, glaube ich, noch nie in ein Auto eingestiegen!

Mühsam auf 6000 Meter

Selbstverständlich unternahm ich mit Freunden auch allerhand größere und kleinere Reisen – in den Serengeti und auf die herrliche Insel, deren Gewürznelken-duft mir noch heute in der Nase liegt: Sansibar. Eine Safari aber wird mir für immer in Erinnerung blei-

ben – die Besteigung des 6010 Meter hohen Kilimandscharo, des höchsten Berges von Afrika.

Wir waren unser sechs vom Schweizer Club, als wir loszogen, zusammen mit fünfzehn Trägern, welche die Vorräte für die fünftägige Tour auf ihren Köpfen balancierten. Erst führte der Weg durch Bananen- und Kaffeeplantagen, dann erreichten wir den Regenwald, der in einem breiten Gürtel bis zu dreitausend Metern hinauf um den gewaltigen Berg reicht. Ein Landrover kam an uns vorbei, besetzt mit erschöpften Wanderern, die uns zuwinkten und riefen, die ganze Anstrengung des Aufstiegs lohne sich nicht. Aber uns konnte das natürlich nicht entmutigen.

Der Aufstieg dehnte sich endlos. Hügel auf Hügel erhob sich vor uns, und stets hofften wir vergebens, es sei der letzte vor der Ebene, die sich um den Gipfel zieht. Schließlich erreichten wir die Peters-Hütte, an der vorbei ein kleiner Fluß sein Wasser den Berg hang hinuntertrug. Von hier aus war der Ausblick auf den Kibo, den Gipfel, und den Mawensi, den zweiten der drei Vulkankegel, die das Massiv bilden, kolossal eindrucksvoll. Am Abend warteten wir bis in die Nacht hinein auf den Vollmond. Nun lag unter uns ein Meer von silbernen Wolken, über uns umgaben Millionen von blinkenden Sternen die Scheibe des Mondes, dessen Licht die schneebedeckten Spitzen überflutete – ein unvergeßlicher Gruß aus einer andern Welt.

Als ich am nächsten Morgen zum Fluß ging, fand ich die Oberfläche gefroren, und ich mußte zuerst das Eis aufbrechen, bevor ich mich waschen konnte. Das Frühstück aus Porridge, Eiern, Speck und Kaffee wärmte uns ein wenig. Darnach bestrichen wir unsere Gesichter mit einer dicken Schicht von Schutzcrème und stiegen weiter, nahmen Hügelzug um Hügelzug. Die Sonne brannte, und gleichzeitig wehte ein eisiger Wind.

In so viele Kleidungsstücke gehüllt wie es nur ging, legten wir uns abends zum Schlafen, und um ein Uhr nachts erhoben wir uns zum letzten Angriff auf den Gipfel. Es galt, nochmals über tausend Meter anzu- steigen, bis wir die Spitze erreicht haben würden. Die Luft wurde spürbar dünner. Zuerst kribbelten meine Zehen und drohten, gefühllos zu werden, die Finger wurden steif, so daß ich kaum mehr meinen Stock halten konnte. Nach acht bis zehn Schritten setzten wir uns jeweils erschöpft nieder, um nach fünf Minuten wieder weiterzugehen. Und jedesmal, wenn

wir anhielten, wurden die Knie schwächer. Die Nacht war klar, und die Sterne schimmerten wie Diamanten über uns.

Langsam kletterten wir so zwei Stunden. Über dem Mawensi begann die Sonne emporzusteigen. Der Himmel färbte sich langsam rotgolden. Vier Stunden und zwanzig Minuten nach dem Verlassen der letzten Hütte erreichten wir die Spitze und ließen uns, völlig am Ende, auf den Boden fallen. Erst eine Viertelstunde später waren wir fähig, uns überhaupt umzu- sehen. Die Sonne leuchtete uns jetzt zum Siege, und ihre Strahlen brachten das Eis rund um uns herum zum Funkeln.

Felix schreibt

Plötzlich spürte ich ein starkes Verlangen nach einer Luftveränderung, diesmal nicht nach der Höhe, sondern nach einem anderen Land, nach einem neuen Arbeitsort. Ein Barpianist, ein Schweizer, der früher in Hongkong gespielt hatte, erzählte mir von einem Hotel, dessen Direktor ebenfalls ein Schweizer sei. So setzte ich mich kurz entschlossen hin und schrieb diesem einen Brief.

Bald kam eine Antwort, und zwar ausgerechnet von einem Schulkollegen aus Winterthur, mit dem ich die Unteroffiziersschule absolviert hatte! Er schrieb, er habe meinen Brief erhalten und es werde für den nächsten Frühling im «Repulse Bay-Hotel», das derselben Gesellschaft gehöre, eine Stelle frei. So kam der Vertrag zustande, und ich verließ Nairobi einige Monate später, um nochmals die Schweiz und vor allem meine Mutter zu besuchen, bevor ich die neue Windrichtung einschlug.

In den beiden Monaten zu Hause aß ich wieder einmal alle meine Lieblingsgerichte, traf alte Freunde, und nach sechs Jahren tummelte ich mich zum ersten Mal wieder im Schnee. Wie unbeschreiblich herrlich war das!

Am Sechseläuten 1961 bestieg ich in Zürich den Zug nach Marseille, und von dort begann auf dem französischen Dampfer «Laos» eine herrliche, dreiwöchige Schiffsreise.

Es war der schlechteste Tag der ganzen Reise, als wir in der kleinen englischen Kolonie am Süzipfel Chinas anlegten: Das Wetter war trübe und regnerisch, und ich spürte den Champagner von der Abschiedsparty her. Am Schiff erwartete mich mein Schulkollege Felix, zusammen mit dem Chef, den ich

fortan ersetzen sollte. Vom «Peninsula» auf dem Festland von Kowloon fuhr man mich auf die Insel Hongkong hinüber, auf deren Südseite, traumhaft schön in einer sandigen Bucht gelegen, das «Repulse Bay-Hotel» sich erhebt, ein langgezogener Bau im Kolonialstil.

Am nächsten Abend, noch bevor ich einen Streich gearbeitet hatte, lud man mich zu einer Party ein. Zum ersten Mal aß ich da mit Eß-Stäbchen ein richtiges chinesisches Mahl, und es schmeckte mir großartig, obwohl mir die Art und Weise etwas komisch vorkam. Man benützte keine Messer, alles war bereits zerschnitten und kam fast zur gleichen Zeit, statt hintereinander, und die Suppe wurde nicht zu Beginn, sondern am Schluss serviert.

Die Reihenfolge eines echt chinesischen Mahls ist etwa folgende: Als erstes kommt gewöhnlich ein Gericht von Wassertieren auf den Tisch, Crevetten etwa, dann Geflügel, schließlich eine Gemüsesuppe, hierauf süß und saures Schweinefleisch, zum Schluß gebratener Reis mit Eiern und Schinken, und wiederum Crevetten oder Nudeln an einer Sauce. Und endlich nochmals eine Suppe, meist mit großen Pilzen darin.

Normalerweise essen Chinesen in Zwölfergruppen an runden Tischen. Wie groß auch die Party ist, immer wird die Anzahl der Gäste in Tischen zu einem Dutzend Personen gerechnet. Und die Dauer eines solchen Essens variiert unheimlich – vor einiger Zeit setzten sich eine Anzahl Chinesen hin und aßen nicht weniger als zwei Tage lang!

Wenn man sich endlich von der Tafel erhebt, sollte das Tischtuch nicht wie bei uns zu Hause noch blütenweiß, sondern möglichst beschmutzt und mit Resten übersät sein, zum Zeichen dafür, daß es geschmeckt hat. Bei Parties wird recht ausgiebig dem Alkohol, meist Weinbrand, zugesprochen, obwohl der Chinese üblicherweise sehr wenig trinkt – deshalb verträgt er denn auch nicht besonders viel.

Besonders kolossal sind die Parties bei Hochzeiten. Vier- bis fünfhundert Geladene sind nichts Außergewöhnliches. Dabei wird wegen Platzmangel in Schichten gegessen. Zuerst kommt der Bräutigam mit seiner Familie herein und tritt an jeden Tisch, die Gäste erheben sich, und alle trinken ihm zu, wobei ein paar neckische Sprüche fallen. Gegen Ende des Essens erst erscheint die Braut in einem prächtigen Hochzeitsgewand, begleitet von ihrer Mutter, einer Dienerin und Brautjungfern. Auch sie geht von Tisch zu Tisch.

Dabei hecken die Gäste kleine Scherze aus, die Braut und Bräutigam zum Ziel haben, und die Braut steht derweil mit gesenktem Kopf und niedergeschlagenen Augen daneben, manchmal über und über errötend. Auf dem Tisch liegen neben jedem Gedeck kleine, rote Papiertüten, in diese legt jeder Gast etwas Geld. Schließlich erscheint die Dienerin, die Amah, mit Tee, von dem man ein Täßchen trinken muß, wobei man die rote Geldtüte auf ihr Tablett legt.

Nicht «al dente»

Prinzessin Alexandra besuchte einmal die Kolonie. Und der Oberkommandierende der britischen Besatzungen in Hongkong gab im Garten eines der Armee-Hauptquartiere ein großes Bankett für sie. Der Gouverneur, Marschälle, Generäle, der Admiral der Navy, alles war da, insgesamt vielleicht vierzig, fünfzig Personen, für die ich das kalte Buffet hergerichtet hatte.

Als die Prinzessin ans Buffet trat, wandte sie sich an mich und bemerkte, ich sollte ihr nur wenig auf den Teller herausgeben, sie habe keinen großen Hunger. Das war natürlich den Koch bei der Ehre gepackt, und weil sie sich doch neugierig nach den verschiedenen Speisen erkundigte, erklärte ich ihr nicht nur alles aufs genaueste, sondern überredete sie auch zu Kostproben – bis ihr Teller bis zum Rand voll war.

Vorsichtigerweise hatte ich mich natürlich erkundigt, wie man die Prinzessin korrekt anspreche. «Your Royal Highness», hieß es. Aber als sie nun so vor mir stand und ich ihren Teller füllte, da hatte ich alle Formalitäten völlig vergessen und sprach mit ihr wie mit irgendeiner gewöhnlichen Sterblichen. Sie unterhielt sich lange mit mir, erkundigte sich, wie lange ich schon in der Kolonie sei, wie es mir gefalle, und so weiter. Und nachdem sie ihren Teller leergegessen hatte, erhob sie sich und kam nochmals herüber, um sich ein zweites Mal zu bedienen!

Der Erfolg war vollkommen, und einige Tage darauf kam sogar ein Schreiben ins Hotel: «Der Oberkommandierende der Britischen Truppen in Hongkong bat mich (den Sekretär), Ihnen zu schreiben und Ihnen seinen Dank auszusprechen für den großen Anteil, den Sie am Erfolg der Party am letzten Samstag für sich in Anspruch nehmen dürfen. Das Arrangement des Buffets wurde von jedem und allen bewundert, und der Augenschmaus wurde nur durch die Qualität der Speisen selbst übertroffen ...»

Später bediente ich in anderen Hotels von Hongkong auch noch andere «Größen»: Frank Sinatra, Curd Jürgens, der seine Spaghetti nicht «al dente», sondern fast hart wünschte, William Holden, der seit «Suzie Wong» eine besondere Vorliebe für Hongkong zu hegen scheint, oder James Mason, der für seine Rolle im Film «Lord Jim» einen Bart trug. Danny Kaye besuchte sogar meine Küche, da er als passionierter Amateur-Koch und Liebhaber chinesischer Speisen unbedingt wissen wollte, wie diese bei uns zubereitet wurden.

Wenn die Galle läuft

Hie und da kommt es vor, daß man als Chef von den Lieferanten zu einem Dinner eingeladen wird, gewissermaßen als kleine Provision für die Bestellungen. Einmal wurde ich mit vier andern Köchen zusammen zu einem regelrechten «Schlangenfraz» eingeladen: Der Ort der Handlung war ein Spezialitäten-Restaurant für diesen kulinarischen Genuß. Das Essen begann mit folgendem «Apéritif»: Ein Koch brachte in einem Sack lebende Schlangen herein, nahm eine nach der andern heraus, schnitt ihnen ein kleines Stück des Bauches auf, nahm die Gallenblase heraus und preßte deren grünlichen Inhalt in ein Glas! Dazu mischte er etwas chinesischen Wein. Und von diesem Trank mußte nun jeder Anwesende nippen – als kraftspendendes Tonikum gegen Rheuma, wie der einheimische Glaube lehrt.

Dann kam die Schlängensuppe, fein geschnittene Stückchen, so etwas wie «Flädli» mit chinesischem Sellerie, Zitronenkraut und weißen Chrysanthemenblättchen, die man darüber streute. Nun folgte eine Schlangen-«Roulade», dann ein Stew aus gekochter Schlange, wiederum mit Sellerie und anderem Gemüse, darauf geräuchte Schlange, die wie eine Mischung zwischen Thon und gesottenem Rindfleisch schmeckte.

Auch in der Schweiz ist, wie man mir sagte, nun das «Chinesisch-Essen» Mode geworden. Aber so einen richtigen Schlangenfraz wird man doch in der Heimat kaum bekommen. Wer Lust dazu hat, der komme auf einen Sprung zu mir. Und ich für meinen Teil freue mich auf die Rösti beim nächsten Urlaub in der Heimat!

*(Diese Erlebnisse wurden aufgezeichnet von
Martin Heumos, Hongkong)*

R U H E

Von Regula Wolf

Schweigen umhüllt meine Seele,
Ruhe durchdringt mein Ich.
Der Atem ist rhythmisch und leis.
Die Gedanken fallen —
Versunken im Meere der Einheit
Erschaue ich göttliches Licht.