

[s.n.]

Autor(en): **Stauber, Jules**

Objektyp: **Illustration**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **102 (1976)**

Heft 6

PDF erstellt am: **23.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Memorable Mahlzeiten

Essen ist nicht nur etwas vom Nahrhaftesten, was man tun kann. Essen kann auch ein reines Vergnügen sein. Leider ist es aber nur selten eines. Um so besser erinnert man sich an jene Fälle, da es eines war.

Verstehen Sie mich bitte nicht falsch. Es gibt Leute, für die besteht der höchste kulinarische Genuss darin, dass sie ein Châteaubriand für zwei Personen allein essen. Wie es ja auch primitive Eingeborenstämme gibt, für die eine Frau um so schöner wird, je mehr sie wiegt, und die einen Supermarkt um so besser finden, je mehr Landschaft er verschlungen hat. So etwas meine ich nicht. Beim Essen ist's wie mit manchem anderem: klein und fein ist wichtiger als gross und mampfig. Beim Essen, ob Sie's glauben oder nicht, kommt es aufs Kochen an. Und nicht auf Rauminhalt, Masse und Preis.

Es kommt aber auch nicht drauf an, dass ein Gericht vornehm ist. Sauerkraut zum Beispiel ist nicht von hohem Adel. Trotzdem ist Sauerkraut, richtig gemacht, etwas Herrliches. Ich habe Sauerkraut sehr gern. Nur leider hat das Sauerkraut mich nicht sehr gern. Je kürzer es mit mir zu tun hat, desto lieber ist's ihm. Weshalb mir ein Sauerkraut im Gedächtnis haften blieb, das nicht nur ungeheuer gut schmeckte, sondern das mich auch gut mochte. Das war in der einzigen Wirtschaft des Dorfes Detwang bei Rothenburg ob der Tauber; ich ass das Sauerkraut, nachdem ich den Schnitzaltar von Tilman Riemenschneider in der Kirche besichtigt hatte. Nie zuvor und nie mehr nachher habe ich ein so gutes Sauerkraut gegessen. Auch ohne den Altar wäre Detwang eine Reise wert.

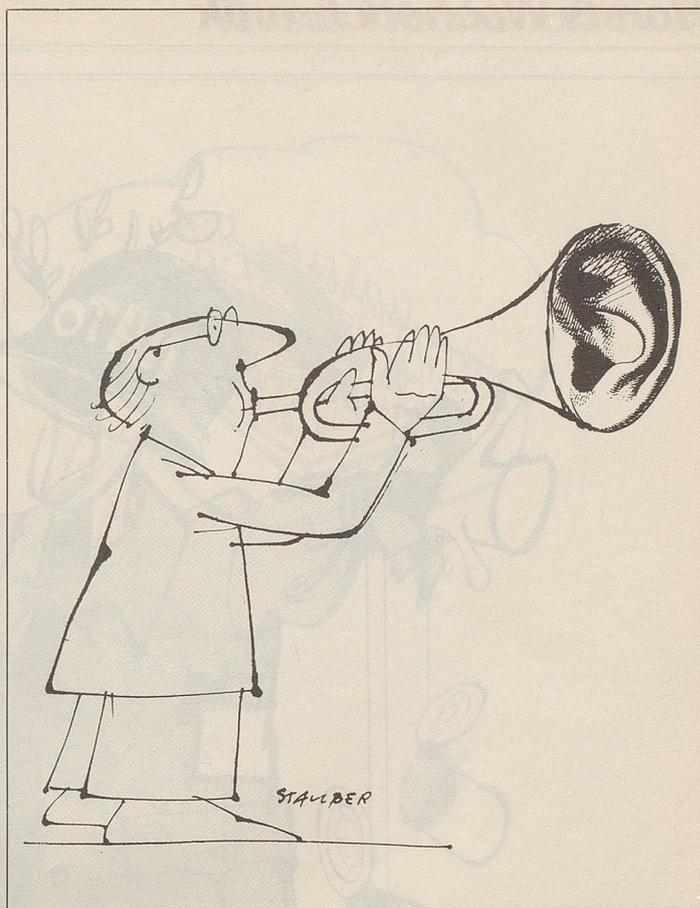
Streuselkuchen ist gewiss auch etwas Einfaches. Aber wie gut so einer schmecken kann, habe ich vergessen, seit es den Bäcker Jakob an der Steinenvorstadt in Basel nicht mehr gibt. Viele

Jahre ist das schon her – aber der Jakobsche Streuselkuchen ist unvergessen. Genauso wie die Polenta in einem Grotto bei Losone und die Raclette in einem Rebberg im Wallis.

Es kommt aber auch vor, dass ganz, ganz vornehme Mahlzeiten einen bleibenden Eindruck bei mir hinterliessen. So etwas ist mir dieser Tage passiert. Da bekam ich einen Brief vom Hans Stucki, der in Basel das Restaurant Bruderholz führt. Darin stand, dass ich doch einmal bei ihm einkerhen sollte, weil wir vielleicht ein interessantes Gespräch führen könnten. Natürlich hatte ich von der Küche des Hans Stucki schon viel Gutes gehört, und deshalb war ich auf das Gespräch gespannt. Ich nahm auch noch eine junge Dame mit, von der ich weiss, dass sie für Kulinarisches eine Ader hat.

Das Gespräch fing damit an, dass ein Ecktisch für uns gedeckt war und eine Flasche Taittinger Cremant Blanc de Blanc bereitstand. Champagner halte ich für einen der besten Gesprächspartner. Aber der Taittinger war nur ein kleines Vorspiel. Denn nun rollte ein Menu vor uns ab, das man erlebt haben muss, um es zu glauben. Zehn Gänge, wenn Sie's genau wissen möchten. Alle in den richtigen kleinen Portionen, gemäss dem kulinarischen Grundsatz: wenn's am allerbesten schmeckt, soll man aufhören. Dazu gab's jeweils den passenden Wein – und der war nicht auf der Liste einer Weinhandlung ausgesucht, sondern Hans Stucki und seine wundersame Frau Susi hatten die Weine in emsiger Feldarbeit im Gelände entdeckt. Wie andere Leute etwa romanische Kirchen sammeln oder Badestrände, gehen Hans und Susi Stucki den kulinarischen Höhepunkten und Weinen von hoher Güte nach.

Ich möchte Ihnen ja nicht etwa den Mund wässrig machen. Aber glauben Sie mir: zu Jakobsmuscheln in Kräutern schmeckt so ein Blanc Fumé aus dem Orte Pouilly-sur-Loire, wenig nördlich vom geschichtsträchtigen Städtlein La Charité gelegen, unerhört gut. Und zu sautierter Entenleber mit Trüffeln gab es einen Amigne 1973 Clos de Prieuré des Winzers Pont aus St-Pierre-des-Clages im Wallis, der nicht nur deshalb bemerkenswert war, weil Wein aus dieser alten Traubensorte nur noch in Quantitäten von einigen tausend Litern pro Jahr gekeltert wird. Und wenn es ein Wirt versteht, im Haut Médoc dem Propriétaire von Chateau Gruaud-Larose seinen Vierundsechziger zu entreissen, um ihn zu Hause den Gästen anbieten zu können, so ist das ebenfalls eine Leistung, denn der Gruaud-Larose kommt direkt



hinter den fünf absoluten Spitzenweinen des Bordelais.

Lassen Sie mich's kurz machen, bevor ich vor kulinarischen Erinnerungen allzu sehr leer schlucken muss. Es war wirklich ein sehr, sehr interessantes Gespräch, das ich mit Hans und Susi Stucki im «Bruderholz» führte. Es bestand vor allem darin, dass ich zuerst einmal genoss, von der eigens zu diesem Zwecke mitgebrachten jungen Dame bestens assistiert, und dass ich dann anhörte, was Hans Stucki erzählte. Er entpuppte sich als einer jener Wirte, die es sich schwer machen, um ihren Gästen leichte Speisen vorsetzen zu können. Das ist heute ja der letzte Schrei in der grossen Küche: Schluss mit den schweren, mastigen Ge-

richten! Schluss aber auch mit den Segnungen der modernen Technik, die dazu geführt haben, dass man zwar allüberall und jederzeit sozusagen alles bekommen kann – dass aber die Qualität des Genusses an einem bescheidenen Oertlein Platz hat.

Ich möchte Ihnen gar nicht erzählen, wie gut eine Bratwurst schmeckt, mit den richtigen Mengen von Thymian und Majoran und aus dem richtigen Fleisch, bezogen direkt aus Cressier. Oder wie ein Sorbet aus frischem Ingwer nicht nur mundet, sondern auch, zwischen den anderen Gängen eingeschoben, den Gaumen auf die nächsten Erlebnisse neugierig macht. Oder wie frische Trüffel Kalbsbries aromatisieren. Wenn ich's Ihnen sage, zeihen Sie mich vielleicht der Völlerei; das ist mir zwar sehr wurscht, aber es stimmt auch nicht. Denn schliesslich darf ein Mensch, der auch Sauerkraut und Streuselkuchen, wenn gut gemacht, zu den Kardinaltugenden der Küche zählt, ein paar mal im Leben auch Dinge geniessen, die auf der höchsten kulinarischen Stufe stehen. Und er darf sich, begleitet von einer passenden jungen Dame, schliesslich auch bis halb drei Uhr morgens mit einem Wirt und kulinarischem Meister unterhalten, mit dem er vieles gemeinsam hat. Nichtwahr?

St. Moritz

HOTEL EDEN GARNI

Im Zentrum ruhig und günstig wohnen. Freie Sicht auf See und Berge. 3 Min. zur Corvigliabahn. Eigener Parkplatz. Saison: Juli–Oktober. Zimmer mit Bad ab Fr. 50.–. Frühstück à discrétion.

Familie M. Degiacomi, Besitzer
Tel. 082 / 3 61 61 Telex 74401