Der gebildete Magen

Autor(en): **Troll, Thaddäus**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **105 (1979)**

Heft 48

PDF erstellt am: **21.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-622797

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

THADDÄUS TROLL

Der gebildete Magen

Sicher, essen ist eine genüssliche Sache. Es ist fast das Gegenteil von Nahrungszufuhr. Diese wird von stümperhaften Köchen mit Gerichten betrieben, die schon durch Vorsilben wie JÄGER-, HIRTEN-, PUSZTA- und ZIGEUNER- vor dem Verzehr warnen. Bei dem Wort HAWAI weiss der Kundige, dass hier Kirschen, Bananen und Ananas fleischliche Geschmacksunzucht treiben. Vor Hormonvögeln, die nur noch als Kaumasse hingenommen werden können, warnt das Wort HENDL. Es gibt leider auch Köche, die in ihrem Beruf Stümper sind, selbst wenn sie als Hochstapler auftreten und mit Calvados im Kalbskopf, Champagner im Sauerkraut, Blattgold in der Suppe und weissen Morcheln zag über Bratkartoffeln gerieben eine schlechte Küche auch noch teuer machen.

Sie haben nichts mit den anderen Köchen zu tun, die ich in eine Reihe mit Malern, Musikern und Poeten stelle, obwohl ihnen keine Muse zugeteilt ist, mit der sie ein Verhältnis haben. Auch sie fertigen ein unvergleichliches Kunstwerk, das allerdings rasch vergänglich ist und nicht vervielfältigt werden kann. Sie schenken ihrem Publikum ein Wohlbehagen, das ich dem gleichsetze, welches Gedichte, Lieder oder Pastellzeichnungen auszulösen vermögen.

Ich mag es jedoch nicht, wenn Küche in Ideologie verkommt. Zwar kann ich mir kaum vorstellen, dass ich Freunde habe, die keinen Knoblauch mögen. Ich meine auch, dass mit einem Mann, der am Kalten Buffet Lachs, Rehrücken, Heringssalat, Käse und Cumberlandsauce zu einem Berg des Schreckens häuft, nicht gut Kirschen essen sei. Ich gehe nicht gern mit Leuten um, die mir zuckerkranke Weine vorsetzen. Aber wer aus der neuen Küche – pardon: aus der Nouvelle Cuisine eine Weltanschauung macht, wer neben Bocuse keinen anderen Gott duldet, wer die Küche in einen Tempel verwandelt, Rezepte wie ein Tedeum zelebriert und aus einer Mahlzeit ein Pontifikalamt macht, der ödet mich an. Nur sprachliche Bedenken gegen den «frisch eingeflogenen Seewolf». Freude über den Chefkoch, der angibt, für mich zwischen Tag und Tau, wenn ich schon im Bett bin, auf den Markt zu gehen, um hocharomatische schnittfeste Tomaten garantiert aus keinem holländischen Gewächshaus einzukaufen, oder auf eine Alp, um frischen Salbei für meinen Mittags-Aal zu pflükken. Aber alles gegen den Snob, der behauptet, Hechtklösschen könne man nur in einem Sud garen, der mit faschierten Hummern und zerkochten Forellen bereitet sei. Alles gegen den Küchologen, der fordert, nur der Rücken eines auf Trimmdichpfaden gestählten Rehbocks sei geniessbar, während man in Bouillon gekochte Hühner, Rinderfilet und Mark nicht einmal mehr dem Hund zum Frass zumuten könne. Alles gegen den Besitzer eines gebildeten Magens, der sich nur mit Brüstchen begnügt, von Perlhühnern glücklicherweise, die sich nicht darüber beschweren können; der nicht in Klimakammern gelagerte Zigarren verschmäht und mir von dem Gastronomen erzählt, der sich das Leben genommen hat, nachdem ihm ein Stern im Guide Michelin aberkannt worden ist. Die organisierten Küchendilettanten, deren Verdienste sich weniger auf dem Teller als in der Höhe der Kochmütze und in der Menge der erkochten Medaillen kundtun, mögen mir, der ich gelegentlich einen Hering, ein Ei oder eine Pellkartoffel als Delikatesse geniesse, verzeihen. Ob Lachs über Holz von echten Stradivarigeigen geräuchert ist oder nur über Holz von Geigen selbstverständlich aus Cremona – ich vermag das nicht zu unterscheiden. Wenn ich mich mit diesem Bekenntnis auch dem Verdacht aussetze, mit einer anspruchslosen Zunge und einem ungebildeten Magen geschlagen zu sein.