Wie man Kochbücher schreibt

Autor(en): **Senn, Martin**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **111 (1985)**

Heft 15

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-608146

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

Wie man Kochbücher schreibt

Wenn über irgendein Gebiet des täglichen Lebens besonders viele Bücher erscheinen, kann man annehmen: das ist ein Gebiet, von dem die Leute wenig verstehen, so dass sie Belehrung benötigen. Vor Jahren erschien ein Sexbuch nach dem anderen, zum Beispiel. Inzwischen scheinen die meisten Leute mindestens die wichtigsten Tatsachen und Techniken gelernt zu haben, so dass das Interesse an solchen Büchern in sich zusammengesunken ist. Dafür erscheinen Kochbücher am Laufmeter. Kochen haben die Leute offenbar noch nicht so gut gelernt. Es ist auch schwieriger. Die Finger kann man sich aber bei beidem verbrennen.

Von -sten

Als es noch kaum neue Kochbücher gab, habe ich ein paar Kochbücher geschrieben. Ich weiss natürlich nicht, wie heute Kochbuchautoren ihre Werke schaffen. Aber ich weiss, wie ich's damals tat. Möchten Sie's hören? Wenn nicht – blättern Sie bitte weiter.

Mein erstes Buch mit Rezepten schrieb ich auf einem holländischen Frachter mit Namen «Muiderkerk». Ich war der einzige Passagier an Bord, schon weil es keine Kabinen für mehr Passagiere hatte. Das Schiff fuhr von Genua nach Daressalam und war fürs Schreiben eines Kochbuches ungeheuer geeignet, weil ein Teil seiner Ladung aus frischem Knoblauch bestand. Ein anderer Teil der Ladung war mein VW (hellblau, Baujahr 1947). Weniger anregend war die Bordküche. Je heisser es wurde, desto währschafter wurde das Essen. Als es 50 Grad im Schatten hatte, im Roten Meer, gab es dicke braune Bohnen, die in (pro Person) 200 Gramm geschmolzener Butter schwammen und von gebratenen Schweinskoteletts (400 Gramm pro Person) begleitet waren. Am selben Tag schrieb ich über die Genüsse der verschiedenen Champagnersorten (eisgekühlt) und über Crêpes Suzette (hauchdünn gebacken). Damals merkte ich: je brutaler und mastiger die eigene Nahrung ist, desto delikatere Rezepte fallen einem ein.

Mein nächstes Kochbuch hiess «Füttere den Liebsten», ist längst vergriffen und entstand, als ich bei strenger Diät zu Hause sass und eine Magenverstimmung kurierte. Die Diät: Schleimsüpplein ohne Salz, Zwieback mit Münzentee (ohne Zucker), in ganz ausgefallenen Momenten Magermilch (löffelweise). Das Kochbuch beschrieb, wie eine junge Frau ohne Vorkenntnisse ihren Geliebten kulinarisch bei Kräften und bei der Stange halten konnte. Es enthielt Rezepte mit Namen wie «Matelotte à la Flavigny» und «Entrecôte Marianne» und «Aphrodite-Pfirsiche». Beim Schreiben lief mir das Wasser im Mund zusammen, in dem es nach Haferflocken schmeckte, und verdünnte den Münzentee im Magen.

Mein bisher letztes Kochbuch entstand in der Ardèche, inmitten eines Maquis voller Zystrosen, Myrten und anderen Gewächsen, die man mit Ypsilon schreibt (Heydelbeeren, Kyfern, Dysteln und so). Es war sauheiss, die Sonne brannte, und damit ich im Schatten schreiben konnte, hatte ich mir ein Sonnensegel gebaut. Eine Zeltblache, waagrecht ausgespannt. Das eine Ende war an einem Menhir angebunden, der dort herumstand. Ein anderes Ende war an meinem Wagen befestigt, was dazu führte, dass ich nicht wegfahren und drum nur das verzehren konnte, was ich vorsorglich mitgebracht hatte. Leberpaste, grüne Erbsen, Knäckebrot, Vin du Pays (rot), Schachtelkäse Marke «La Vache qui rit», Corned Beef «Exeter». Bei dieser Nahrung verfasste ich Rezepte für Leckerbissen aus den Gebieten zwischen Tarifa (Südspanien) und Didymòtichon (Nordostgriechenland), die ich mir auf Reisen gemerkt hatte. Von Languste mit Trüffeln über Paella Valenciana und Aigo-Saou und Zuppa alla Zabaione und Poulet in Marsala und Karpfen montenegrinisch und Honigäpfel alla Bàbitza und gefüllten Muscheln bis zu zypriotischen Honigbällchen.

Wenn ich so darüber nachdenke, fallen mir zwei Fragen ein. Die erste: Machen's andere Kochbuchautoren auch so? Die zweite: Die Leute, die Sexbücher schreiben – leben die in strengstem Zölibat?