Wie man aus der Not eine Panna cotta macht

Autor(en): **Ritzmann, Jürg / Ribic, Christine**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **142 (2016)**

Heft 5

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-952735

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

So muss Küche

Zieh den Stecker und gib endlich Gas!

JÜRG RITZMANN

Mit einem Elektroherd brauchen Sie gar nicht anzutanzen, denn das ist etwas für Barbie-Köche in rosa Spielzeugküchen, um es im plakativen Küchenjargon auszudrücken. Jemand, der auch nur ein kleines bisschen Ahnung hat von der hohen Kunst der gepflegten Nahrungszubereitung, kocht mit Gas. Humorvollere Exponenten sprechen sogar von Gasfreundschaft. Und ja, der Mann von Barbie heisst Ken. DJ Antoine und Laura Zurbriggen sind ein glückliches Liebespaar, übrigens (das musste ich irgendwie loswerden, Entschuldigung).

Nur mit einem Gasherd können wir blitzschnell reagieren, wenn die Spargelcremesuppe droht, die Decke zu verschönern – zack, und schon ist die Temperatur exakt um 30,70 Grad Celsius reduziert und die blanchierten Hummerschwänze gerettet. So macht kochen Spass! Hand aufs Herz: Köche mit Elektroherd sind doch suspekt, sind irgendwie abnorm, sind die Tesla-Fahrer der Küche, sozusagen. Die meisten unter ihnen klauen Damenslips in der Waschküche, ganz sicher!

Als Besitzer eines Elektroherds gilt es, die Entwicklung der Gespräche lesen zu können, wenn wir uns beim nächsten Apéro keine totale Smalltalk-Blamage leisten wollen. Denn «wir haben bei unserer neuen Villa am Zürichberg einen Induktionsherd einbauen lassen» klingt in den Ohren des Experten in etwa wie «ich habe einen Porsche gekauft, halt einfach ohne Räder». Schade. Man darf ruhig – um sich als Elektroherd-Benutzer nicht lächerlich zu machen – einfach einmal hinstehen und sagen: «Wir haben keine Küche». Akzeptiert.

Mit Gas bekochen wir unsere Gäste auch bei einem Stromausfall, was im Moment noch kein sonderlich stichhaltiges Argument sein dürfte. In Zeiten, in denen man die Sprengung der unrentablen Staumauern in der Schweiz diskutiert (die Migros in Sion hat übrigens Schwimmringe im Sonderangebot), werden Stromausfälle von zwei, drei Monaten immer realistischer. Nix mit Strom. Wenn Sie nichts verkaufen, um es mit den Worten von Ökonomen auszudrücken, dann muss es auch nicht rentieren (das kann Ihnen jeder Bundesbeamte ebenfalls erklären). Man muss loslassen können.

Um zum Schluss zu kommen: Wer einmal mit einem Gasherd hantiert hat, der kocht vor Wut, wenn er auf eine minderwertige Alternative umsteigen muss. Alles Tand, dieses neue Zeugs da, Steamer und so weiter … glauben Sie ja nicht den grossen Versprechungen der Küchenhersteller. Alles nur Geschwätz. Die kochen auch nur mit Wasser.

Wie man aus der Not eine Panna cotta macht

JÜRG RITZMANN

Überhitztes Öl entzündet sich selbst. Das ist die Lektion eins für jeden Hobbykoch. Doch Während sich früher die Gefahren eher auf den Verzehr des Endprodukts konzentrierten, kommen heute – dank Kochsendungen und Kundenzeitschriften – mehr Menschen zu Schaden bei Küchenunfällen, also bei der Zubereitung ebendieser Speisen. Gefahren lauern überall. Und das Böse macht selbst vor der heimischen Küche nicht halt.

Löschen Sie niemals brennendes Öl mit Wasser. Verwenden Sie stattdessen Vollmilch, weil sich damit die tierischen Fette binden und so – mit Glück und etwas Zucker – eine leckere Panna cotta entsteht. Und schon zaubert der Meisterkoch aus einem vermeintlichen Küchenbrand einen feinen Nachtisch. – Voilà! Seit der Verbreitung dieses Tricks hört man bei der Feuerwehr von den Panna-Cotta-Entlassungen. Löschdecken sollten nur dann eingesetzt werden, wenn sich das Feuer schon auf weitere Zimmer der Wohnung ausgebreitet hat.

Ja, kochen wird insgesamt immer sicherer. Während sich laut Statistik noch vor ein paar Jahrzehnten jeder zweite Koch an der scharfen Kante einer Konservendose mindestens eine Hand abtrennte, wird heute grösstenteils mit frischen Zutaten gearbeitet, ganz im Sinne der Natur und der Unfallversicherer. Im schlimmsten Fall wird man beim Salatwaschen von einer Raupe gebissen. Oder eine Sellerieknolle fällt auf die grosse Zehe und zertrümmert diese. Restrisiken bleiben. Raupen werden übrigens immer freundlicher.

CHRISTINE RIBIC

Die Zutaten aus biologischem Anbau setzen dank dem Verzicht auf Chemikalien im Falle eines Küchenbrandes massiv weniger Schadstoffe frei als herkömmliche Zutaten, was die Überlebenschance zusätzlich erhöht (zusätzlich darum, weil dieser dank biologischer Ernährung eine massiv bessere Konstitution aufweist als seine Vergleichsgruppe, die sich ständig dieses giftige Teufelszeugs vom Billigmarkt reinschaufelt).

Aber zurück zu den wahren Gefahren. Als Fazit können wir getrost festhalten … – oh, Sie, Entschuldigung, ich muss jetzt Schluss machen. Aus der Küche riecht es irgendwie merkwürdig.