

Vom Appetit und vom Hunger

Autor(en): **Troll, Thaddäus**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **93 (1967)**

Heft 5

PDF erstellt am: **09.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-506356>

Nutzungsbedingungen

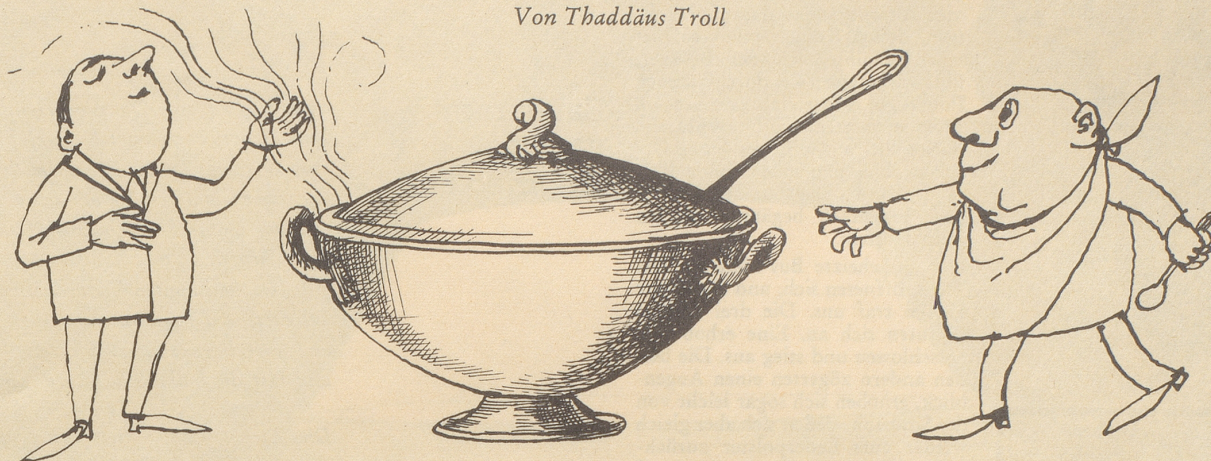
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

Vom Appetit und vom Hunger

Von Thaddäus Troll



Der Hunger ist der gemeine Stiefbruder des noblen Appetits. Oede Sprichwörter haben ihn in einen kulinarischen Rang erhoben, der ihm nicht zukommt. Man will uns weismachen, er sei ein guter Koch. Aber er hat nichts zu essen. Mit dem Hunger im Leibe sehe man zwar nicht Helenen in jedem Weibe, aber in jeder rohen Bohne eine Mandel. Es ist an der Zeit, diesen Hunger zu entlarven, schon weil ein großer Hunger die Liebe klein macht – eine Unart, die sich der Appetit nie herausnimmt!

Der Hunger ist kein Freund der Sinne. Er überrumpelt den Geruch und den Geschmack. Er ist ein Knecht des Selbsterhaltungstriebes; wie sein Herr dringend, maßlos und dumpf. Er dient nur der Notdurft des Leibes, nicht seinem Wohlbehagen. Er ist wahllos. Gierig nach irgend etwas kommt es ihm nicht darauf an, was er verschlingt. Wie grausam und brutal er sein kann, das hat er in der Geschichte oft genug bewiesen.

Von wie viel feinerer Art ist da der Appetit: der frohgestimmte Polterabend vor der Vermählung der Speisen mit dem Speisenden. Ihm geht es nicht darum, dem Bauch zu geben, was er begehrt. Er dient dem ganzen Menschen und brüstet sich nicht mit der falschen Bescheidenheit seines rüden Bruders; er tut sich nicht mit verlogenen Kochkünsten dick. Er ist anspruchsvoll. Er hat ästhetischen Ehrgeiz. Ihm geht es darum, die Zunge und den Gaumen zu laben; die wachen Vorposten des Magens: Gesicht, Geruch und Geschmack achtungsvoll salutieren zu lassen. Er mobilisiert die Kräfte der Verdauung, macht den Mund wässrig und läßt den Magen die Schärfe seiner Säfte wetzen. Er verhilft uns zu bedachtsamem und bewußtem Genuß. Er entmaterialisiert die Speisen, indem er das Essen zu einem Sinnenfest macht, das unsere Seelen dankbar und fröhlich stimmt.

So ist es kein Wunder, daß Feinschmecker

harmonische, friedfertige und umgängliche Menschen sind. Freilich müssen wir uns, wenn wir vom Feinschmecker sprechen – ich vermeide es, in das Gezänke über den Unterschied zwischen Gourmand und Gourmet einzugreifen – von jenem Bild des Schlemmers freimachen, der mit um den Hals gebundener Serviette und mit dem Vorposten des Bauchs die Tischplatte bedrängt. Die personifizierte Gefräßigkeit, deren Götzte der Bauch ist, dem als Friedhof ganze Herden von Brüsseler Poularden und ganze Rudel von Schweinen zum Opfer gebracht werden, hat so wenig mit dem Feinschmecker gemein wie jener Mann, von dem der viel zitierte Ausspruch stammt, eine Gans sei ein dummer Vogel, weil eine für die Mahlzeit zu wenig, zwei aber zu viel seien. Aber auch der Snob, der sich gleich dem spätrömischen Kaiser Heliogabal (der seinen Hunden Gänseleber zum Fraß gab) damit brüstet, seiner Zunge sei nichts gut genug, gehört nicht zur Gilde der Feinschmecker.

Der Feinschmecker lebt in Harmonie mit der Welt. Seine Friedfertigkeit, seine Herzensgüte sind nur von seiner Schwäche bedroht: er wäre sicher Vegetarier, wenn ihm nur das Fleisch nicht so gut schmeckte! Er ist dankbar für die Gaben Gottes und trägt dafür Sorge, daß das Beste aus ihnen gemacht wird. Er zelebriert ein gutes Mahl wie einen Choral. In dieser Hinsicht ist er frömmere als der Puritaner, der glaubt, der Weg zur Hölle sei mit Chateaubriands und Poulets au four gepflastert. Als ob man ihn nicht auch auf Rohkost wandeln könnte – ersparen Sie mir das Beispiel eines höllischen Vegetariers aus den dunkelsten Jahren deutscher Geschichte!

Wer gerne gut ißt, hat häufig ein Verhältnis zu den Musen. Es ist kein Zufall, daß Kunsthistoriker und Musiker meist einen besonders anspruchsvollen Geschmacksinn haben. Rossini hat zwei Fälle in seinem Leben beweiht: einmal als sein «Barbier von Sevilla» durchgefallen, das andere Mal, als ihm bei

einer Bootsfahrt ein selbst zubereiteter Truthahn, an dem er sich delectieren wollte, in den Bodensee gefallen war. Damit wären wir bei jenen Feinschmeckern angelangt, die nicht nur Genießer, nicht nur Verbraucher sind, sondern am Herd schöpferisch tätig sind.

Es ist merkwürdig, daß sich aus dem Fußvolk im Reich der Küche, den Frauen, nicht auch die Generalität der Kochkunst rekrutiert. Sie erreichen nur die mittleren Dienstgrade, die für gute Hausmannskost genügen, während fast nur Männer in jene Bezirke der Kochkunst vorstoßen, die man gleichberechtigt der Dichtung, Musik und Malerei erklären sollte. Für die Frau ist das Kochen etwas Alltägliches, für den Mann eine Leidenschaft. Frauen kochen bestenfalls mit Liebe; Männer mit Inbrunst und Hingabe. Während die Frau beim Kochen nur die Sättigung ihrer Familie im Auge hat, werden Männer am Herd von der aus Eierschaum geborenen Muse der Kochkunst geküßt, die uns die Ueberlieferung unterschlagen hat. Männer konzentrieren sich ganz auf das vergängliche Kunstwerk, das unter ihren Händen entsteht. Für sie sind die Esser nur Publikum, das ihr vergängliches Werk bewundernd vertilgt. Frauen kochen mit Erfahrung, mit dem Kochbuch, mit System, Männer mit Witz und mit Einfällen, sinnhaft mit schnuppernder Nase, mit zärtlichen Fingerspitzen, mit neugieriger Zunge. Sie überwinden den Materialismus der Nahrungsaufnahme, indem sie ihn zum ästhetischen Genuß sublimieren. Während die Frau auf Uhr und Kochbuch angewiesen ist, um einen Nährungswert für den Zenith des Wohlgeschmacks eines Filet Wellington zu finden, verfügen Männer über eine innere Stimme, über einen Röntgensinn, die ihnen sagen, wann das im Blätterteig verborgene Fleisch den Höhepunkt des Wohlgeschmacks erreicht hat.