

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 107 (1981)
Heft: 22

Artikel: Männer sind bessere Köche!
Autor: Christen, Hanns U.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-606066>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Männer sind bessere Köche!

Manchmal müssen Männer beweisen, dass sie noch nicht völlig vertrottelt sind. Dann beginnen sie zu spielen. Die einen bauen tollkühne Landschaften und lassen darin Modelleisenbahnen laufen, genau nach Fahrplan und technisch bis ins letzte Detail durchgearbeitet, inbegriffen die Unfälle. Andere konstruieren Flugzeugmodelle mitsamt Fernsteuerung, mit denen sie an schönen Wochenenden auf abgelegene Matten fahren und die Vögel vor das Rätsel stellen «Was fliegt denn da?» Nochmals andere kaufen sich teure elektronische Bausätze, die sie dann zusammenlöten, und auf diese Weise wird die Elektronikindustrie ihre unbrauchbaren Erzeugnisse los, ohne dass im Volke Schaden angerichtet wird. Oder haben Sie schon einmal davon gehört, dass selbstgebaute elektronische Apparate funktionieren? Eben.

Und dann gibt es Männer, die beweisen ihre geistige Regsamkeit dadurch, dass sie sich zusammenscharen und gemeinsam kochen. Das Zusammenscharen ist wichtig, denn Männer, die allein kochen, gibt es ja auch. Man nennt sie Junggesellen, Strohwitwer und so, und für sie ist das Kochen kein Spiel, sondern eine Notwendigkeit. Denn essen muss der Mensch ja manchmal. Daran, dass sie's gemeinsam mit anderen Männern tun, erkennt man die Männer, für die Kochen ein Spiel ist.

Wenn Männer spielen, dann tun sie das todernt. Auch das Kochen. Das einzig Komische bei ihrer Kocherei ist



das, was dabei herauskommt. Denn Männer, die spielen, wollen immer hoch hinaus. Deshalb fangen kochende Männer dort an, wo die normalen Köche aufhören, nämlich bei den kompliziertesten Gerichten. Kochende Männer erzeugen nicht einen Wurstsalat. Nein – für sie ist ein Filet Wellington gerade noch einfach genug. Oder eine Terrine aus Hasenfleisch mit Trüffeln und Pistazien und Sherry. Sie benützen dazu Kochbücher. Nicht etwa ein Büchlein für die junge Hausfrau. O nein. Kochende Männer tun's nicht unterhalb von Büchern wie «Ma Cuisine» von Auguste

Escoffier oder dem Grossen Pellaprat. Denn Kochen – dieser Satz steht für sie fest – ist ja nichts anderes als das Befolgen von Rezepten, und je komplizierter die Rezepte sind, desto besser muss ja das schmecken, was am Ende auf den Tisch kommt, oder? Da sonderbarerweise aber das, was am Ende auf den Tisch kommt, meistens gar nicht so aussieht wie das, was auf den Bildern im Escoffier oder Pellaprat zu sehen ist, und weil es meistens auch gar nicht so gut schmeckt, wie der Name vermuten lässt, verbieten kochende Männer wirklich erfolgreich kochenden Personen den Zutritt zu ihren Kochabenden. Nämlich ihren Frauen. Nur in sehr grossen Abständen organisieren sie sogenannte «Damenabende»,



zu denen ihre Frauen/Freundinnen/Partnerinnen/etcetera eingeladen werden. An diesen Abenden kochen die kochenden Männer dann Gerichte, die sie zuvor so lange geübt haben, dass sie ihnen nur noch teilweise missraten. Manchmal bestellen sie das Menü überhaupt bei einem diskreten Partyservice oder einem schweisgsamen Wirt.

Da Männer nichts gemeinsam tun können, ohne sofort einen Verein zu gründen, schliessen sich kochende Männer umgehend zu Klubs zusammen, die aufregend kulinarische Namen tragen. Da Männer ausserdem nichts tun können, ohne dass sie umgehend eine Rangordnung einführen – siehe Fussball, Armee und ähnliche Männerspiele –, stufen sie sich in ihren Klubs kochender Männer mit rasch erkennbaren Zeichen ihres Ranges ein. Berufsköche tragen seltsam gebaute Mützen, die verhindern sollen, dass ihre Haare in die Suppe fallen. Wenn man im Restaurant Haare in der Suppe findet, so stammen die vom Servierpersonal, aber nicht vom Küchenchef. Kochende Männer tragen ebenfalls solche seltsamen Mützen, und die Rangordnung drücken sie dadurch aus, dass sie die Mützen verschieden hoch machen. Nach welchen Grundsätzen sich die Höhe der Mützen richtet, ist mir nicht bekannt. Nach dem Kochenkönnen jedenfalls richtet sich die Höhe nicht, denn fast alle kochenden Männer, ganz wurscht wie hoch ihre Mütze ist, kochen ungefähr gleich. Gleich schlecht. Warum kochende Männer überhaupt die Mützen von Küchenchefs tragen, ist unklar. Wegen den Haaren in der Suppe kann es nicht sein. Haare in den Suppen, die sie kochen, wären meistens noch das Beste an diesen Suppen. Gar nicht zu reden von schwierigeren Gerichten. Wenn ein Hobbykoch eine Kochmütze trägt, so frage ich mich immer: wenn der seine Pfeife putzt – verkleidet er sich dann als Kaminfeger?

Zu den Speisen, die kochende Männer am liebsten basteln, gehören vorwiegend Gerichte, die alkoholische Zutaten enthalten. Wein oder Cognac, oder Champagner, oder Grand Marnier, oder so. Solche Gerichte sind zum Beispiel Coq au

Chambertin, Crêpes Suzette, Scalopine al Marsala, Schinken in Burgunder, Matelote à l'Alsacienne oder Maiale ubriaco. Weshalb kochenden Männern das neue Kochbuch «Gut gekocht mit Wein» von Marcus Würmli innigst ans Herz gelegt sei. Wenn im Rezept für vier Personen ein Dezi Wein angegeben ist, bestellen kochende Männer meistens auf vier Personen vier Flaschen dieses Weines. Wenn sie Glück haben, bleibt dann noch ein Dezi fürs Kochen übrig. Der Rest geht beim Probieren drauf. Es ist wichtig, dass man sich von der Güte der Zutaten genau überzeugt, bevor man sie zum Kochen verwendet.

Auch wenn die Rezepte der kochenden Männer keine alkoholischen Zutaten erfordern, haben kochende Männer immer einen grossen Verbrauch an Kochwein. Bitte beachten Sie: Kochwein ist nicht ein Wein, den man zum Kochen verwendet, sondern Kochwein ist der Wein, den der Koch trinkt. Ausserdem benützen kochende Männer gerne Gewürze. Sie verwenden Gewürze ebenso reichlich wie Kochwein, mit dem Unterschied, dass sie die Gewürze nicht sich selber einverleiben, sondern den Speisen. So zurückhaltend Männer im Umgang mit ihren Frauen mit jenem sind, das die Würze des Zusammenseins ausmacht – sobald sie am Kochherd stehen, ist ihnen

kein Gewürz zuviel. Wenn das Rezept eine Prise vorschreibt, fügen sie einen Esslöffel voll bei. Wenn's im Rezept heisst «Würzen Sie nach Belieben», so schütten kochende Männer von allen Gewürzen und Kräutern, die ihnen zugänglich sind, je eine Handvoll in den Topf. Wenn's heisst «Würzen Sie mit Zurückhaltung», so rühren sie von den 34 Gewürzen nur jeweils einen Esslöffel voll in den Topf. Man erkennt Gebäude, in deren Innerem kochende Männer am Werk sind, von aussen sofort daran, dass sie riechen wie ein explodierter indischer Gewürzmarkt.

Männer, die gemeinsam gekocht haben, erkennt man ausser am Geruch noch am Gang. Letzterer ist ausnahmslos etwas unsicher. Es mag Zufall sein – aber ich kenne zwei Klubs kochender Männer, die kürzlich Maiale ubriaco auf dem Menü hatten. Ein Gericht aus Italien, das recht gut schmeckt. Ausserdem ist der Name so treffend. Er bedeutet nämlich: besoffenes Schwein.

Jetzt fragen Sie mich sicher: «Warum schreiben Sie, Männer seien bessere Köche?» Sie haben ganz recht, wenn Sie mich das fragen. Ich frage mich das nämlich auch ...

