

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 108 (1982)  
**Heft:** 10

**Artikel:** Mahlzeit!  
**Autor:** Leuzinger, Fridolin  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-601974>

### **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:** 24.04.2025

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



# Mahlzeit!

Niemand soll heute davor sicher sein, dass ihn die Psychologen aufs Korn nehmen. Das hat ein kluger Mensch geschrieben. Doch jetzt sehe ich sie wieder vor mir, wie sie gravitätisch zum Mikroherd, Salamander und zur Gemüseablage schreiten – konzentriert, selbstbewusst, Wichtiges befürchten lassend. Sie siedeln nicht, sie kochen und braten einfach nicht so, sie schöpfen auch keinesfalls ab. Sie sautieren, blanchieren, braisieren, pochieren und montieren. Sie zelebrieren, inszenieren sich selbst, die kleinen, selbsternannten Küchenchefs, denn sie stehen ja auch nicht etwa auf einem ordinären, kalten Küchenboden, sondern in einer angehobenen Atmosphäre zwischen Flambierdünsten und den Düften leicht angezogener Spitzmorcheln, die man mit abgeriebener Orangenschale parfümiert und den Eleusinischen Mysterien eines Tomatenorbets.

Vielleicht sollte ein geschulter Psychologe doch einmal dabei sein, wenn sie zu Werke schreiten, die Wochenendhelden in Pantinen, mit reklamegestärkten Küchenschürzen, mit dem «Couteau d'office» in der Hand. Schwierigkeiten suchen sie erst gar nicht, sie wollen sie auch nicht meistern. Sie bemühen sich, sie zu finden. Erfahrungen werden von ihnen nicht gemacht, sondern empirisch entwickelt. Sie stellen ihre Umwelt gern vor vollendete Gerichte, auch wenn diese weder besonders originell noch lustig, sondern ganz einfach nur kompliziert sind.

Nun hat kein einziger Liebhaber schöner Gerichte etwas einzuwenden, wenn wieder einmal ein simples Geschnetzeltes mit ein paar Messerspitzen Kümmel, Koriander oder Zitronenpfeffer aufgepöppelt wird. Kein vernünftig Essender wird auch dann zumal seine Einwände bewegen, wenn einer zum Aufmotzeln einen Schuss Pernod oder Apfelschnaps abfeuert.

Und jetzt, ja jetzt, wo wieder die berühmten Familienfestspiele (lies: Taufen, Hochzeiten, Konfirmationen und Weissen Sonntage) im Gang sind, da wird er wieder aktiv, der Hobbykoch. Was scheren ihn schon Weib gross und die Kinder alle, was Verwandtschaft und Freunde – da doch endlich die Zeit gekommen ist, wo man wieder ein-

mal die bisher kühnsten Kreationen einem Publikum vorführen darf, das pflichtschuldiger verblüfft zu sein hat. Der Spass an der Sache ist der, dass natürlich an der Sache auch gar kein Spass ist: Man kocht sich gegenseitig etwas vor, verbissen, totalisierend, apodiktisch und bezeugt dann erst noch eine Vorliebe für jene Gerichte, die der Hobbykoch und Freizeitesser gewissen verehrten Vorbildern abgeguckt hat und jetzt durch unnötige Extras, Zutaten und Garnituren sündhaft zu verteuern trachtet. Nur die Esser sind in der Defensive, denn sie dürfen den Marotten auch noch applaudieren.

Nur gelegentlich, zu genau abgezielten Zeiten, ist auch die Gattin oder Tochter des Hauses zum Herd zugelassen; man darf dann etwa Kaffee kochen, die Geschirrspülmaschine bedienen oder der Katze das Futter richten. Das sind aber die Ausnahmen. Wenn Geselliges heranzubrechen droht, gleicht die Küche ohnehin einem chemischen Laboratorium, in welchem nur einer der Chef sein kann. Und das ist natürlich in jedem Fall der Hobbykoch.

Aber ich kugle mich vor La-

chen, wenn ich ihnen beim vorsorglichen Einkauf zuschauen. Mit gekonnt eingeübtem Kennerblick streifen sie Scampis, frische Feigen und Kokosnüsse – und greifen dann, wie es höchstens eine gestresste Hausfrau auch täte ... zu den Konserven. Weil sicher schliesslich sicher ist. Nein – originell sind sie gewiss nicht, die Rezepte à la monsieur, weil sich die kleine Welt unserer kochenden Männer stets um dieselbe Achse dreht. Die Pole heissen Seezunge und Gigot und Filet Wellington und gefüllte Poularde, es wird flambiert auf Teufel komm raus, und all das könnte man im Quartierrestaurant gleich um die Ecke, wenn ich's nur vorher anmelde, besser, günstiger, ohne den Gänseleber- und Trüffelschnickschnack auch haben, denkt jeder, der einmal

bei Monsieur Hobbykoch zu Gast war.

Apropos: Seit der letzten IGEHO in Basel koche ich nur noch streng nach Reglement 60.6 der Schweizerischen Armee, der Neuausgabe also mit den Änderungen bis 31. Dezember 1979. So, und nur so, weiss man dann bei uns auch ganz bestimmt, was auf den Tisch kommen soll.

### Aus dem Urwald

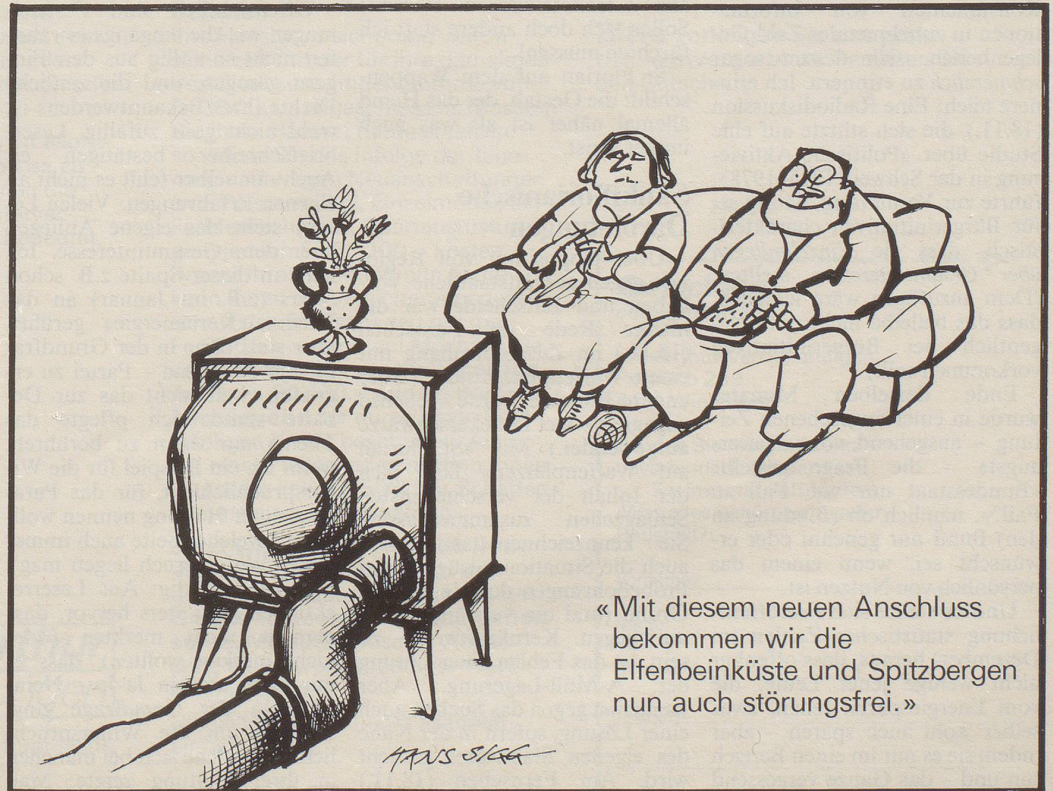
Tarzan ist wieder «in». Wenn er brüllend von Baumwipfel zu Baumwipfel fliegt, seine Jane vor wilden Löwen und Löwenjägern schützend, dann klopft manch Frauenherz schneller. Wenn in so einer Urwaldhütte noch Orientteppiche von Vidal an der Bahnhofstrasse 31 in Zürich lägen, so möchte so manche wohl gerne tauschen!

Heinrich Wiesner

## Kürzestgeschichte

### Gebrüset

Was uns vom Tier ebenfalls unterscheidet, ist die Scham vor dem Unbekleidetsein. Im Schwimmbad von C. haben sich Frauen aus falsch verstandener Emanzipation mit ihrer eben doch nicht abhandengekommenen Schamhaftigkeit schamhaft gebrüset.



«Mit diesem neuen Anschluss bekommen wir die Elfenbeinküste und Spitzbergen nun auch störungsfrei.»

HANS SIGG