

# Basler Bilderbogen

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **110 (1984)**

Heft 21

PDF erstellt am: **05.08.2024**

## **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.



Hanns U. Christen

## Risotto für Feinschmecker

Den Wolfram Siebeck kennen Sie vielleicht. Er ist einer der ganz wenigen Publizisten in der Deutschen Bundesrepublik, die noch ein gutes Deutsch schreiben. Ausserdem ist er ein grosser Feinschmecker. Für Wolfram Siebeck ist das Beste gerade knapp gut genug. Ich sage: das Beste. Nicht: das Teuerste. Etwas Gutes muss nämlich nicht viel kosten. Aber es muss aus guten Bestandteilen richtig gemacht sein. Die Norm in den Haushaltungen von heute ist leider umgekehrt: man kocht aus miesen Bestandteilen meistens falsch.

Also ich habe dem Wolfram Siebeck einmal, als er in Basel an der ART war, auf dem Petersplatz Schweinsbratwürste (von der Migros) auf einem japanischen Grill (von den Magazinen zum Globus) auf Holzkohlen (vom Denner) gebraten und dazu Rioja Torre Mayor (vom Coop) serviert, und er hat das ausgezeichnet gefunden. Er hat sogar in der «Zeit» darüber geschrieben. An besagtem Abend haben wir so ganz allgemein über Essen und Trinken gesprochen, und die Erika Billeter, die heute Museumsdirektorin in Lausanne ist, hat sachverständige Bemerkungen beigesteuert, und wir waren alle sehr fröhlich, und dann kam jemand auf die Glanzidee zu sagen: «Warum fahren wir nicht einmal zu Wolfram Siebeck nach Hause und kochen ihm etwas Rechtes?» Der Wolfram musste damals vorwiegend Entenleber und Krebschwänze essen, weil er für deutsche Zeitschriften Nobelrestaurants zu testen hatte, und unter uns gesagt: nichts verleidet einem rascher als Entenleber und Krebschwänze. Ich kann sie seit Jahren nicht mehr sehen. Geschweige denn essen. Dem Wolfram ging's vermutlich nicht viel anders.

Eines schönen Tages fuhren wir also zum Wolfram. Er wohnte damals in einem Flecken namens Widdersberg, gelegen dort, wo sich in der Gegend von D-8036 Herrsching am Ammersee die Füchse und die Hasen Gutnacht sagen und wo es eine Dorfbeiz namens «Wilder Hund» hatte. Der Wolfram bewohnte ein Wunderhaus mitten in einem Riesenpark voller Maulwürfe (sesshaft) und Rehe (auf der Durchreise) und hielt sich einen Haufen Katzen. Man sieht: eine zoologisch reizvolle Gegend. Wir bauten unsere Zelte im Park auf, und dann begann eine Equipe von drei Leuten für sechs Personen zu kochen. Der Wolfram und ich tranken inzwischen diverse kostbare Flaschen aus seinem wohllassortierten Keller. Chamberlain und Château Lafite Rothschild und so.

Wir hatten glücklicherweise reichlich Musse, die kostbaren Weine zu geniessen. Die drei Leute in der Küche benötigten nämlich erstaunlich viel Zeit. Das kam einerseits daher, dass der Wolfram einen uralten Herd hatte, dessen höchste Temperatur knapp über handwarm lag. Für die Gerichte, die der Wolfram damals kochte, genügte das – er befand sich in jenem Zwischenstadium zwischen unessbarer und normaler Küche, die sich «Nouvelle Cuisine» nannte, und deshalb ass er alles halb roh. Andererseits kam es daher, dass die Equi-

pe der drei Leute ein Risotto kochte. Ein Risotto ist etwas fürchterlich Gutes. Vorausgesetzt, dass man's richtig macht. Es gibt aber viele, die machen das Risotto nicht richtig, und zu diesen Unglückseligen gehörten leider die drei Leute in der Küche vom Wolfram Siebeck. Sie waren, wie ach so viele andere auch, der falschen Meinung, Risotto müsse so etwas wie ein Klebstoff sein, in dem noch einige nicht gänzlich verkochte Reiskörner ein Alibi-Dasein führen. Und deshalb wurde das Risotto eine Katastrophe. Und das ausgerechnet im trauten Eigenheim von Wolfram Siebeck, nicht nur dem grössten Feinschmecker von ganz Widdersberg (300 Einwohner, wenn's hoch kam), sondern auch der ganzen Deutschen Bundesrepublik (60 Millionen Einwohner). Zum Glück hatte er eine stattliche Anzahl von Katzen. Sie beachteten freundlicherweise den angenehmen Geschmack des Breis, der sich Risotto nannte, aber sie sahen freundlicherweise über die Tatsache hinweg, dass es ein Mampf war. Katzen sind ungeheuer sympathische Tiere. Sie essen sogar völlig verkochtes Risotto. Vielleicht waren auch ihnen die Entenlebern und Krebschwänze verleidet.

Seither hat in meinem Freundeskreis die Diskussion über Risotto kein Ende genommen. Es haben sich drei Fraktionen herausgeschält. Die eine sagt: «Uns ist es fürchterlich wurscht, wie ihr das Risotto macht – wir essen sowieso lieber Spaghetti.» Die zweite Fraktion findet: «Risotto muss so sein, wie man's meistens bekommt im Tessin und in Italien: verkocht.» Die dritte Fraktion, die sich mutig um mich schart, erklärt: «Risotto muss körnig gekocht sein!» Letztere Zubereitungsart heisst auf italienisch «al dente». Gerade gar, aber so körnig, dass jedes Reiskorn einzeln spürbar ist. Man darf «al dente» nicht verwechseln mit «al dentista», denn das ist eine Art Zubereitung, bei der die Körner zu hart sind, so dass man sich

daran die Plomben ausbeisst und zum Zahnarzt muss.

Die Diskussion wogt noch immer hin und her. Aber jetzt habe ich einen Trumpf aufzuweisen, der sie beenden sollte. Ich habe nämlich eine Zeitschrift ins Haus geschickt bekommen, die von der Vereinigung Pro Ticino in Basel herausgegeben wird. Sie heisst «Ca nossa». In zwei Wörtern geschrieben. Wenn man's in einem Wort schreibt – Canossa –, ist es keine Zeitschrift, sondern eine Burgruine 19 km südwestlich von Reggio Emilia in Oberitalien, die sich dadurch auszeichnet, dass anno 1077 der deutsche Kaiser Heinrich IV. im Nachthemd dort Busse tat und heute dort nackte Schweine gezüchtet werden. O quae mutatio rerum.

In dieser Mainummer 1984 habe ich ein Rezept gefunden für Risotto, so wie's im Tessin richtig gemacht wird. Es ist neuesten Datums, weil das Risotto am 24. März 1984 im Restaurant «Hirschen» in Birsfelden, gleich um die Ecke beim Christoph Gloor, so zubereitet wurde. Die Orthographie ist vielleicht etwas eigenwillig. Aber das Risotto ist primissimo. Und es ist erst noch so, wie meine Fraktion es für richtig hält. Es schmeckt nicht nur gut – es tut auch gut. Nämlich zu merken, dass man wirklich recht hatte ...

### Preparazione:

*Di Funghi in warme Wasser geben bis si sind ein bisseli weich. Allora, di Zwiebel fein hacken und in Burro in Pfanne geben bis si haben Farbe von di Glas in di Finestra. Allora, il Riso und Safrano in di Pfanne und brötele. Jetzt kommt di Geheimnis von di Risotto livinese: Amore! Denn jetzt muss il Riso mit molto Amore rühre. Allora, di Funghi e il Vino in di Pfanne. Di hoissi Fleischbrodo in di Pfanne und 15-20 Minuti kochte lassen. Ecco, man nehme Pfanne von di Feuer – hmm, dufte benissimo. Allora, il Parmiggiano auf di Risotto streue. Nota Bene: Eine gute Risotto is keini Suppe und niente secco, sondern sempre dazwische und naturell. «al dente». Buon appetito!*



BARTÁK

18. Mai bis 23. Juni 1984

GALERIE  
AMBIANCE

Cyslatstr. 15, Luzern

Öffnungszeiten: Mittwoch 19 bis 21 Uhr, an Samstagen 10 bis 12 Uhr und 14 bis 17 Uhr oder nach Vereinbarung  
Telefon 041-51 38 78 / 23 73 64