

# Viele Köche verderben die Cuisine...

Autor(en): **Christen, Hanns U.**

Objektyp: **Preface**

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

Band (Jahr): **113 (1987)**

Heft 7

PDF erstellt am: **29.06.2024**

## **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.

# Viele Köche verdarben die Cuisine ...

Von Hanns U. Christen



Es war wie ein Blitz aus heiterem Himmel in den Kochtopf. Die Welt, sofern sie Geld zum Essen hatte, war wie elektrifiziert. Irgendwelche französischen Journalisten – wie hiesien sie doch? *Goule et Filou*, oder so? – hatten einen Küchenchef entdeckt, der anders kochte als der Rest seiner Kollegen. Sein Name war *Beaucul*, oder so ähnlich. *Goule et Filou*, oder wie sie hiesien, schrieben unentwegt sein Lob in der Presse, und die Medien widerhallten von ihrem Lobgeschreibe. Wer etwas gelten wollte, hallte mit. Der Text des Lobgesanges lautet: *Nouvelle Cuisine!*

Es war wie ein Blitz aus heiterem Himmel in den Kochtopf. Die Welt, sofern sie Geld zum Essen hatte, war wie elektrifiziert. Irgendwelche französischen Journalisten – wie hiesien sie doch? *Goule et Filou*, oder so? – hatten einen Küchenchef entdeckt, der anders kochte als der Rest seiner Kollegen. Sein Name war *Beaucul*, oder so ähnlich. *Goule et Filou*, oder wie sie hiesien, schrieben unentwegt sein Lob in der Presse, und die Medien widerhallten von ihrem Lobgeschreibe. Wer etwas gelten wollte, hallte mit. Der Text des Lobgesanges lautet: *Nouvelle Cuisine!*

**W**ohin man kam, wurde man gefragt: «Wie finden Sie die *Nouvelle Cuisine*?» Manchmal war's nicht leicht, sie überhaupt zu finden. Da bekam man in den einschlägigen Restaurants riesengrosse Zinnteller vorgelegt. Darauf stellte die Serviertochter einen etwas weniger riesengrossen Teller aus Porzellan. Der war rosa. In der Mitte war er mit etwas Grünem verunreinigt. Wenn man der Serviertochter sagte: «Fräulein, da ist noch ein Rest Salat drauf. Ist die Geschirrwaschmaschine kaputt?» – also dann sagte die Serviertochter höchstnäsiger: «Mein Herr! Das ist eine Portion *Mousse aux épinards!*» In der Küchensprache ist es ja so: Je kleiner etwas ist, desto mehr setzt man's in die Mehrzahl. Deshalb: *épinards*, nicht nur *épinard*. Spinat zu sagen wäre sowieso Lästerung gewesen.

**D**ie Prinzipien der *Nouvelle Cuisine* waren: nur frische Produkte, alles knapp essbar gegart, Rahm statt Mehlschwitze, winzige Portionen, übermenschliche Preise, viel *Chichi* drum herum – vom rosa Porzellan über die versilberten Glocken über jedem Teller bis zum Personal in Kostümen aus dem Florentiner *Quattrocento*. Der Snobismus feierte Urstand. Übrigens waren schon bisher die Prinzipien der guten Küche gewesen: nur frische

Produkte, nichts überkocht, Rahm statt Mehlschwitze. Aber die Portionen waren viel grösser und die Preise viel niedriger. Was an der *Nouvelle Cuisine* neu war: das Geschrei, das man rund um sie herum machte. Und die Idee, dass man seinen Hunger nicht mit dem Essen stillt, sondern nach dem Essen mit den Zuckerwaren vom Dessertwagen. Nicht eben gesund, oder?

**W**ohin man kam, gab's *Nouvelle Cuisine*. Im hintersten «Kreuz» oder «Bären» bekam man in Himbeeressig marinierten rohen Lachs aus Kanada statt Forellen aus dem Dorfbach. Es war keine Kunst, zu kochen *à la Beaucul* (oder wie er hiess): Von ihm gab's ein Kochbuch mit dem Titel «*La Cuisine du Marasme*», oder so. Köche mit Ambitionen liessen ihrem schöpferischen Innern freien Lauf und würzten die *Mayonnaise* mit Vanille, die *Bouillon* bekam ein paar Erdbeeren hinein, Leber (natürlich von Wildenten, bei Morgengrauen geschossen, aber nur bei zunehmendem Mond) wurde roh serviert. Und die Wogen der *Crème fraîche* schlugen hoch – meistens ohne den erforderlichen *Accent circonflexe*, und so schmeckte es dann auch.

**K**omischerweise kann man sich auch an viel zu kleinen Portionen überfressen. Die Koryphäen der *Nouvelle Cuisine* kochen bereits wieder fast normal (so, wie sie stets für sich selber gekocht haben). In Ländern, wo die Leute kulinarisch drauskommen, serbelt die *Nouvelle Cuisine* dahin. Bald wird sie dort auf dem Totenbett liegen. Dasselbe ist dann vermutlich garniert mit Trüffelscheiben, die samt ein paar Himbeeren in *Chambertin* angedünstet sind. Dann wird man nicht mehr nur in echte Italienerbeizen gehen müssen, wenn man etwas Rechtes essen will. Dann werden nämlich unsere Küchenchefs wieder den *Escoffier* aus dem Bücherschaft nehmen und so kochen, wie sie's einst aus ihm gelernt haben. Und nicht mehr kreativ mit sieben Safranfäden in drei Esslöffeln *Consommé* aus Schneckeneiern, und so ...