

Man isst nur mit den Augen

Autor(en): **Heisch, Peter**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 7

PDF erstellt am: **09.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-602583>

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.

Jean Hofstetter, Schöpfer der Cuisine pittoresque

Man isst nur mit den Augen

Über mangelnden Zulauf konnte sich Jean Hofstetter, Chef des exquisiten Restaurants «Au vieux Tonneau» in Butzbach, wahrhaftig nicht beklagen. Von weit her kamen die Gourmets an-

Von Peter Heisch

gereist, um bei ihm einzukehren. So abgeschieden der knapp zweihundert Einwohner zählende, am Rande einer Eiszeitmoräne liegende Flecken ahnungslosen Durchreisenden auch sonst erscheinen mochte, unter Feinschmeckern galt er als Wallfahrtsort erlesener Genüsse, ja als die eigentliche Urzelle der von Jean Hofstetter kreierten «Cuisine pittoresque». Auf der Landkarte der Schlemmer besass Butzbach eine geradezu magische Anziehungskraft, seitdem es jüngst vom strahlenden Glanz dreier Sterne erhellt wurde, die von berufener Seite über der einstigen Küferei aufgehen durften.

Hofstetters Vorliebe für die Küche wurde in der Kindheit, als Jean noch Hansli hiess, wohl

Mit dem Häfelischmecken fing er an.

beim Häfelischmecken am Herd der Mutter geweckt, die herzhafte und ausgiebig zu kochen verstand. Mit fünfzehn Jahren trat unser künftiges Küchengenie eine Kochlehre im Landgasthof «Zum Roten Ochsen» an. Danach waren kurze Saisonstellen in ersten Häusern des In- und Auslandes, ein abenteuerliches Gastspiel als Schiffskoch auf einem Vergnügungsdampfer im östlichen Mittelmeer sowie der Posten eines Leiters der Kantine einer Klebstofffabrik Stationen seines beruflichen Werdegangs, bei denen er sich kaum besonders hervortat, wenn man davon absieht, dass er allmählich eine exzessive Neigung zum Ausgefallenen entwickelte. Die zwanghafte Vorstellung, die Norm der Standardgerichte durchbrechen zu müssen, kam vor allem darin zum Ausdruck, dass er sich eine Zeitlang darauf kaprizierte, Schnitzel-Pommes-frites-Teller stets mit Bananen- oder Ananasscheiben garniert zu präsentieren.

Das war zu jener Zeit, als Riz Casimir in den Provinzgasthöfen überall zuoberst auf den Speise-

karten stand, weshalb man die Neuerung damals dankbar begrüsst und begeistert feierte. Zuletzt hatte er als Gerant in der «Alpenrose» von Türikon versucht, sich mit einem flambierten Wurstsalat – Salade de saucisson flambée – einen Namen zu schaffen, und spielte sogar mit dem Gedanken, denselben in Jean Hofstettere umzuwandeln. Doch obwohl man zu jener Zeit, Mitte der siebziger Jahre, in den feineren Restaurants keine Gelegen-

Salade de saucisson flambée

heit ausliess, jedes bessere Gericht mit Spirituosen zu überschütten und danach wie einen Scheiterhaufen zu verbrennen, war die Zeit noch nicht ganz reif für diese gewagte Kreation, und da sich nur höchst selten ein auswärtiger Snob zu Hans Hofstetter in die «Alpenrose» verirrte, war Türikon, wie sich bald herausstellte, kaum der geeignete Ort für die Entwicklung ambitionierter Kochkünste.

Die Gelegenheit, einen Schlussstrich unter die «Alpenrose»-Episode zu ziehen, bot sich indessen, als Hans Hofstetter zufällig erfuhr, im benachbarten Butzbach sei das Abbruchobjekt der alten Küferei zum Verkauf ausgeschrieben. Da galt es, nicht lange zu zögern, zumal der angehende Meisterkoch inzwischen eine programmatische Küchenphilosophie entworfen hatte, die er im ganz auf seine Bedürfnisse zugeschnittenen, rustikal eingerichteten «Au vieux Tonneau» vollendet in die Tat umsetzen konnte.

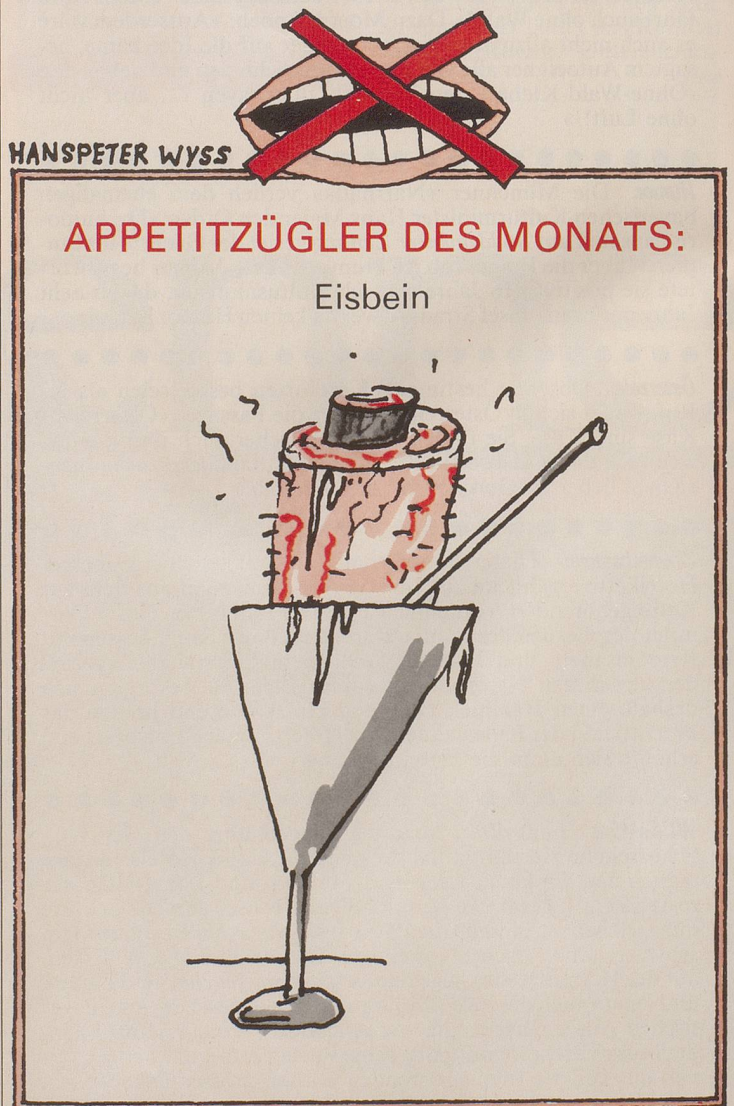
Bei der Komposition von Gerichten liess sich J. H. weitgehend von farblichen Akzenten inspirieren. Aus einem Rosmarin-zweig, krausem Broccoli in goldgelber Butter gedünstet, filigranzartem Dill, zwei Radieschenscheiben, einem braunen Anchovenfilet, zwei Kapern als Farbtupfer, einem Kaffeelöffel wildem kanadischem Reis, mit einem Streifen Lachs oder Himbeersauce übergossen (wegen des hellrosa Farbeffekts) war Jean Hofstetter imstande, hinreissende Kreationen hervorzuzaubern, die den Gast in höchstes Entzücken versetzten. Ebenso grossen Anklang fand ein Gebilde, bei dem ein gekochter Spargel, von

der Hand des Meisters senkrecht in die Mitte des Tellers plaziert, links und rechts auf der Höhe des goldenen Schnitts von zwei Jakobsmuscheln flankiert und darunter von einer Hummerschere sowie von einem fächerförmig aufgespreizten Feldsalatblatt umgeben war, welches auf der Speisekarte als «Souvenir de l'Espagne» angekündigt wurde. Zwei Häufchen voll gelbem Safranreis, in deren Vertiefung jeweils die Hälfte eines pochierten Eis steckte, wozu zwischen den beiden Hügeln in der Vertikalen eine blanchierte Karotte verlief, das Ganze umrahmt von einem Dutzend violetter Echalotten, trug die einleuchtende Bezeichnung «Claire de Lune».

Es ist wohl jedem klar, dass sich nicht allein das Auge des Gastes an dieser Pracht kaum sattsehen konnte, auch der Magen kam

dabei ganz entschieden zu kurz. Doch um sich bis zum Kragen vollfressen zu können, fuhr man schliesslich nicht nach Butzbach ins «Vieux Tonneau». Nachdem die «Cuisine pittoresque» erst einmal entdeckt war, trat sie von dort aus ihren unaufhaltsamen Siegeszug an. Die Prominenz gab sich bei Jean Hofstetter ein Stelldichein, und Medienvertreter bemühten sich um die Veröffentlichung seiner Kochrezepte, die man ihm förmlich aus der begnadeten Hand riss.

Die übliche Floskel «Schmeckt's?», mit der sich Wirte bei ihren Gästen nach deren Zufriedenheit erkundigen in der leisen Hoffnung, auf diese Suggestivfrage ein dickes Kompliment für ihre Kochkünste zu erhalten, konnte sich Jean Hofstetter allerdings ersparen, da es seiner Auffassung nach bei der «Cuisine



pittoresque» weniger auf die Geschmackswahrnehmung als vielmehr auf die von den zubereiteten Gerichten ausgehende visuelle Wirkung ankam. Und darin verriet J. H. eine unnachahmliche

Der Magen kam entschieden zu kurz.

Virtuosität. Man sollte meinen, J. H. hätte, endlich auf dem Gipfel des Erfolgs angelangt, Grund genug gehabt, mit sich und dem Erreichten zufrieden zu sein. Dem war jedoch leider nicht so. Merkwürdigerweise entwickelte Jean Hofstetter zusehends Hassgefühle gegenüber seinen Gästen, welche gekommen waren, sich an den Tisch des Hauses zu setzen in der zweifelhaften Absicht, die kunstvollen Gebilde eines mit viel Bedacht zelebrierten Mahles – je nach Temperament – hastig zu verschlingen oder auf der Zunge zergehen zu lassen. Mehr und mehr wurde er sich schmerzlich der Vergänglichkeit seines Tuns bewusst, obwohl er andererseits bestrebt war, mit seinen Kompositionen aus der Küche bleibende Werte zu schaffen. Der liebste Gast, der wahren Kunst- und

Hassgefühle gegen die Gäste

Sachverstand besass, war für Jean Hofstetter jener, der sich zuerst lange besann und mit sich innerlich zu ringen schien, bevor er sich an die unaufhaltbare Vertilgung des Kunstgebildes auf dem Teller machte. Immer tiefer schien sich der feinsinnige Créateur der «Cuisine pittoresque» in einen tragischen Konflikt zu verstricken, aus dem es am Ende keinen Ausweg mehr gab.

Es kam zu peinlichen Szenen, als J. H. seriösen Gästen, die sich, bewundernd über ein ihnen serviertes Gericht gebeugt, ernstlich an dessen Verzehr wagen wollten, mit einem Schrei des Entsetzens die Teller vor der Nase wegriss, um sie vor dem zerstörenden Eingriff durch Messer und Gabel rasch hinter dem Buffet in Sicherheit zu bringen. Allenfalls durften sie das Meisterwerk gebührend bewundern, indem er sie ein wenig daran schnuppeln liess,

worauf er es ihren gierigen Blicken entzog. Um seinen Gästen den Appetit vollends zu verderben, verfiel J. H. danach auf die absurde Idee, lebendige Würmer, Raupen und Schnecken eigenhändig in die farblich wundervoll aufeinander abgestimmten Speise-Illustrationen einzusetzen, die dort ihre Wirkung auf die zügellose Fresslust eines Gastes selten verfehlten.

Dass das fürs «Vieux Tonneau» praktisch das Ende des guten Renommées bedeutete, braucht wohl nicht eigens erwähnt zu werden.

Heute hat sich Jean Hofstetter ganz aufs Porzellanmalen verlegt.

Würmer und Raupen als Augenschmaus

Beim ornamentalen Dekorieren von weissen Tellerflächen findet er seine über die Flüchtigkeit des Augenblicks hinausreichende künstlerische Verwirklichung. Vielbeachtete Ausstellungen in Barockschlössern und Geschirrgeschäften zeugen davon, dass Jean Hofstetter sich auch dort inzwischen sehr gut zu verkaufen weiss. Die von ihm erfundene «Cuisine pittoresque» jedoch lebt weiter. Sie hat bei seinen Nachahmern grosse Verbreitung gefunden und ist sozusagen in aller Munde, der dabei allerdings ein wenig zu kurz kommt, zugunsten einer farbenfrohen Augenweide.

Wetten, dass

die Hühner auch im Jahr 2000 keine rechteckigen Eier legen. Eierlei, ob rechteckig oder oval, im neuen, stimmungsvollen Aparthotel Allalin erhalten Sie heute und auch im Jahr 2000 sowieso nur die beste Qualität. Das versprechen Ihnen

Sandra und Tobias Zurbriggen
3906 Saas Fee
Tel. 028/57 18 15

Nebis Bücherfenster



César Keiser

Texte zur Un-Zeit

240 Seiten, illustriert, Fr. 38.–

Herrliche Bühnenkunst, verbal und optisch festgehalten, zum Ergötzen interessierter Zeit- und Leidgenossen!

Leseprobe:

Lied an ein Kind

Ich wünsche dir und mir, mein Kind
dass auch in 20 Lenzen
die Frühlingslüfte, mild und lind
dir deine Stirn bekränzen –
Spürst du den zärtlich weichen Hauch
der deine Wange kühlt –
Hast Regen du und Flocken auch
auf durst'ger Haut gefühlt?
Ich hoff', dass diese Luft dereinst
voll Ginsterduft erblüht,
nicht nur voll Ammoniak und Russ
und Schwefeldioxyd –

Bei Ihrem Buchhändler