

Aua

Autor(en): **Marsden, Ian David**

Objektyp: **Illustration**

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

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

Heft 7

PDF erstellt am: **09.07.2024**

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.

Kochkisten mit Chromleisten

Henri Nägelin stochert in dem kalten Geschwabbel von Spiegeleiern. Mit ihm leidet ein Teil der Nation. Junggesellen, Hobbyköche, Besitzer von Prokuristengrills, Salamandern und

Von Fridolin Leuzinger

«Thermostar»-Kombinationen, alle fiebern auf den Auftritt des grossen Meisters.

Endlich erscheint er, das heisst zur Hälfte, wenigstens Haupt und Brustkasten, der Bauch wird diskret weggenommen, und irgendwie muss ja auch die «Electrolux»-Kombination noch ins Bild.

Der Herr ist weiss beschürzt und geschirmt natürlich, er hat in seinem Leben schon an die hundert «toques» errungen, nach zähem Kampf gegen die Tücken des Metiers. Denn hier haben wir es, wie nicht nur die geneigte Leserschaft gemerkt haben dürfte, nicht mit einem blossen Künstler, sondern mit einem gottbegnadeten Schöpfer zu tun, dessen Werke immerfort zu Meisterwerken zu gedeihen pflegen. Die Gerichte sind Gedichte, sie entstehen fast wie von selbst, und Henri bewundert sie fast täglich am Fernseher, wo sie ernst, würdevoll und selbstbewusst vom launigen Moderator bedient werden, die Keller, Bocuse, Stucki, Casty, Morrel ...

Der Moderator hingegen darf aber die Zwiebel nicht einfach reichen, er muss sie moderieren, das heisst unter erschwerenden Bedingungen und verschwörerischen Gesten dem Meister zuspieren, und der wird sie jetzt auch nicht einfach fein hacken, weil «er die Ansicht vertritt», dass schon die Köche Ludwigs XV. die aus Persien stammende Zwiebel von links nach rechts und keineswegs umgekehrt zu ihrer Entfaltung getrieben haben, und selbstverständlich durch den klassischen Längsschnitt.

Was im soeben im Künzli-Verlag erschienenen Werk des Meisters, «Die Zwiebel – menschlich betrachtet», nachzulesen ist. «Schwierigkeiten beim Zwiebel-schneiden lassen sich übrigens mit dem Patentschneider aus meiner neuesten, eigenen Kollektion meistern», meint der Meister bedeutungsvoll.

Dazu findet der Moderator, «er würde meinen», das ginge wohl auch mit dem Küchenmesser.

Wieso meint der eigentlich nur und probiert es nicht aus?

Doch so einfach darf die Fernsehkocherei auch wieder nicht sein. Wo bliebe sonst die ergriffe-

ne Nation? Also Henri Nägelin würde sofort den Apparat abschalten.

Doch da schwingt sich der Herr in der weissen Uniform zu feldherrenhaftem Gehabe auf, denn nun regiert er plötzlich über ganze Batterien von Stöckli-Kupfer «Palace-Linie», Christoffle-Besteck und Bavaria-Keramik, das gütige Fernseh-Feen aus dem Nichts hervorgezaubert haben müssen.

Der Meister bewegt jetzt Wichtiges in der Kasserolle und in sich selbst. Henri Nägelin sieht sich aber bald vor «vollendete Tatsachen» gestellt.

Der Moderator ist selber ergriffen, wie der Meister, nachdem er die feinen, gehackten Kräuter zusammengeworfen, sie nicht einmal in der wie aus sich selber heraus entstandenen Rindermark-Bouillon köcheln lassen muss, um eine perfekte Sauce zu erhalten, die selbst gewiefte Fernsehteilnehmer zu einer «Standing-Ovation» treibt.

Dann walkt der Meister sich ein bisschen Teig zurecht, der Moderator reicht einen Brocken Fleisch und eine Chromstahlschüssel, der Maître demonstriert Goldfingerfertigkeit. – Und schon zieht er das Corpus delicti aus dem Mikrowellen-Ofen, kei-

ne drei Minuten ist das gegangen.

Henri Nägelin und zahlreiche Mitleidensgenossen können sich schwer aus der innern Anspannung herauslösen.

In Wirklichkeit dürfte es vielleicht etwas länger dauern, bis so ein «Filet Wellington» richtig gar ist, denkt Henri Nägelin, doch was soll's, für das Auditorium ist viel wichtiger, wenn der Meister «sein dringendes Bedürfnis zum Ausdruck bringt», nämlich dass es «unliebsame Störungen» geben kann, wenn man die genauen Zubereitungszeiten nicht genau einhält.

Der Moderator möchte jetzt auch wieder gern einmal etwas sagen. «Gibt es auch beliebte Störungen?» Der Meister versteht rein gar nichts, Anspielungen kommen an den falschen Mann. Dieser trifft jetzt die Entscheidung, unverzüglich zum Entscheidenden überzugehen.

Das ist in diesem Fall ein «Savarin mit Trauben», die Angelegenheit zu erläutern ist jetzt leider die Zeit nicht vorhanden, die Sendezeit drängt, darum: «Wenn Sie mich fragen, ich würde sagen – das ist ein herrliches Dessert.» Und das steht jetzt auch schon fixfertig auf dem Tisch.

Gar nichts begriffen haben die Leute. Weder, welche Art Filet

man nimmt, was für welchen Teig, und woher kommt die Sauce? Henri Nägelin fühlt sich wie Ganymed, der Mundschenk des Zeus, und wöchentlich einmal darf er solch höhere Weihen empfangen. Was kümmern ihn schon Mengen, Sorten, Zeit und ob man einen Gas- oder Elektroherd hat. Hauptsache, man hat den Meister wieder einmal gespürt.

Frau Nägelin hingegen hat's bedeutend schwerer. Ihr graust's vor dem nächsten Wochenende, wo der liebe Henri wieder einmal à la Bocuse kochen wird. Also wird man vorsorglich ein paar Spaghetti aufwärmen. Das Rezept kommt übrigens von der Tochter, die hat's aus dem Kochkurs, und das ist bedeutend origineller. Nur: ich würde meinen ... Meinen Sie ruhig!

★★★★★

HOTEL
ORSELINA

6644 ORSELINA

Telefon 093/33 02 32
Familie Amstutz

