

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 102 (1976)
Heft: 20

Artikel: Von Männern, welche Liebstöckel spüren
Autor: Christen, Hanns U. / Gloor, Christoph
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-610800>

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: 30.03.2025

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

Von Männern, welche Liebstöckel spüren

Rosmarie hiess das wonnige Wesen. Sie besass eine Oberweite wie die Loren, und wenn sie sprach, tönte es geheimnisvoll dunkel, wie die Aareschlucht bei Springflut. Rosmarie hatte jedoch leider einen Fehler: sie telefonierte mir vorzugsweise frühmorgens. So auch diesmal. Aus dem Hörer gurrte sie: «Möchtest du nicht mit mir ...» und bevor sie weiterreden konnte, rief ich begeistert «Natürlich, liebe Rosmarie!». Unbeirrt fuhr sie fort: «Mit mir in einer Jury mitmachen? Es geht um Männer, die kochen.» Ich sagte: «Wenn sie dich sehen, liebe Rosmarie, so kommen alle Männer ins Kochen!» Rosmarie sagte: «Es geht um einen Wettbewerb. Es geht darum, die Speisen zu beurteilen, die von Männern gekocht werden. Machst du mit?» Ich sagte: «Falls meine Lebensversicherung mir wegen des erhöhten Risikos nicht die Prämien vervierfacht, komme ich.» Und so kam ich.

Zunächst ging ein Mann auf mich zu, der nannte sich Paul und erklärte: «Sie sind also einer der Männer, die hier am Kochwettbewerb teilnehmen.» Ich sagte: «Lieber Paul, es gibt zwei Tätigkeiten, die ich nie mit anderen Männern um die

Wette ausübe. Die zweite ist Kochen.» Daraufhin durfte ich tatsächlich in der Jury mitwirken, denn man hatte mir die Spesen der Reise schon bezahlt und wollte jetzt einen Gegenwert dafür haben. Es kochten zehn Männer. Je vier Portionen. Sie benötigten dazu pro Person so viel Geschirr und Geräte, wie eine normale Hausfrau während einer Woche für eine achtköpfige Familie benützt. Die zehn Gerichte, die sie kochten — also seit damals weiss ich, warum jener Tag, der auf Lateinisch «dies irae» heisst, auf Deutsch den Namen «jüngstes Gericht» trägt. Jedes Gericht, das jeder dieser zehn Männer zubereitete, war ein jüngstes Gericht ...

Seither lassen mich die kochenden Männer nicht mehr los. Ueberall, wohin ich komme, stosse ich auf Männer, welche kochen. In jedem Manne, ob richtig oder verkehrt, ist ein Koch verborgen, der will köcherlen. Und daraufhin rast der See und will sein Opfer haben. Denn wenn ein Mann köcherlen will, dann schert ihn nicht Weib, noch schert ihn Kind — er greift zur Kelle und schwingt sie in allgemeiner Richtung auf den nächsten Kochherd. Und es wird gekocht, ohne jede Rücksicht auf Verluste.

Im Laufe der Zeit habe ich gelernt, kochende Männer in zwei Klassen einzuteilen. Und zwar geht das so:

Erstens gibt es Männer, die befolgen Rezepte. Sie kaufen sich Kochbücher am Laufmeter, vorzugsweise von möglichst berühmten Köchen, oder von Leuten mit Ruf auf anderen Gebieten. Aus diesen Kochbüchern suchen sie sich die kompliziertesten Rezepte aus, wie sie ein Berufskoch nach vier Jahren Lehrzeit und acht Jahren Praxis in den «Armes de France» in Ammerschwirr langsam zu versuchen wagt. Und das kochen sie dann. Solche kochende Männer schrecken vor nichts zurück. Bevor sie auch nur eine Wurst am Grill zubereiten können, ohne den Grill zu ruinieren und aus der Wurst etwas zu machen, das penetrant dem radioaktiven Abfall eines Kernreaktors ähnelt, braten sie ein «Poulet aux herbes de Provence préparé à la mode de l'Oustaù de Baumanière». Und da sie nicht die geringste Ahnung haben, was bei ihrem Tun eigentlich passiert, sind sie sofort völlig hilflos, wenn auch nur eine Kleinigkeit schiefgeht.

Ich kenne so einen, der ist einmal einen halben Tag lang in einer europäischen Metropole von einem Laden zum andern geirrt, weil in einem Rezept stand, dass man Demi-glace benötige, und das gab es in keinem Laden zu kaufen. Dass man ebensogut einen Würfel klare Sauce verwenden könnte, war ihm unbekannt. Ein anderer las einmal in ei-



Zeichnungen: Gloor



nem Rezept, dass man ein Rindsfilet braten sollte, und dann hiess es weiter: «Darauf verklopfe man zwei Eier mit etwas Madeira.» Worauf er hinging und versuchte, auf dem Rindsfilet in der Pfanne zwei Eier mit Madeira zu verklopfen — was einfach nicht so richtig gehen wollte . . .

Zweitens gibt es Männer, die erfinden Rezepte. Man weiss ja: in jedem Manne wütet ein Erfinder. Diesem Umstande verdanken wir Schöpfungen wie den Regenschirm, mit dem man auch Würmer zum Fischen ausgraben kann, oder der Schaukelstuhl als Antrieb für eine Nähmaschine, und so. Bei den kochenden Erfindern ist es viel einfacher, denn sie brauchen ihre genialen Werke nicht einem Mechaniker zum Bauen zu übergeben, der ihnen dann einiges aus seiner Praxis erzählt, das ihnen etwas den Mumm zum Erfinden nimmt. Sondern die kochenden Erfinder brauchen nur in die Küche zu gehen, und schon kann das Unheil anheben. In einer wohl etablierten Küche befindet sich so ungefähr alles, was ein kochender Erfinder benötigt, um seine Ideen zu verwirklichen, und um aus arglosen Zutaten einen Albtraum zu machen.

Kochende Erfinder haben ausnahmslos ein Motto in ihrem Seelenleben eingebaut. Das lautet: «Alles, was gut ist, wird noch viel besser, wenn man's zusammenschüttet.» Rollmops ist gut, und frische Ananas ist gut, und Vanillesauce ist auch gut — wie gut muss also erst Rollmops auf frischer Ananas mit Vanillesauce sein! Bittesehr, liebe Leser: das ist kein Witz. Das ist vielmehr eine Tragödie, wie ich sie schon sehr, sehr oft erlebt habe.

Kochende Erfinder sind sicher liebe

Menschen. Aber wenn sie in der Küche stehen, dann werden sie zu Berserkern. Da ist ihnen nichts mehr heilig. Da nehmen sie zarteste Bachforellen, die so delikats duften, dass man kaum wagt, auch nur braune Butter als Beilage zu servieren. Und diese Bachforellen kochen sie dann in einer Sauce, die aus Rum, Fernet Branca, getrockneten Steinpilzen sowie Räucherspeck und Knoblauch zusammengesetzt ist, und da das noch nicht genügend würzig riecht, rühren sie noch je einen Teelöffel aller Gewürze hinein, die sie bei einem Gang durch die Küche auftreiben können, vom Liebstöckel bis zum Nelkenpulver, vom Zimt bis zum Thymian. Das wird dann noch flambiert, am besten mit Whisky, weil der besonders vornehm ist, dieweil teuer. Noch vornehmere Köche flambieren prinzipiell nur mit Drambuie, weil der noch mehr kostet als Whisky.

Ganz wurscht, welcher Klasse die kochenden Männer angehören — sie haben alle die Tendenz, sich zu Klumpen zusammenzuballen, und die nennen sich dann «Männerküche» oder so ähnlich. Ich kenne einen solchen Klumpen kochender Männer in einer Stadt im Saargebiet, der nennt sich fröhlich «Chuchi», und das sprechen die Leute dort wie «Schuschi» aus. Die Tendenz, sich mit anderen kochenden Männern zu vereinen, ist beim kochenden Manne begreiflich. Denn wer sonst, ausser ähnlichen anderen Männern, käme jemals auf den Gedanken, freiwillig das zu essen, was da gekocht wird? Welcher andere Mensch, dem schon zwei Milligramm Liebstöckel an einer Sauce vollauf genügen, würde sich kulinarisch so weit herablassen, eine Speise zu vertilgen, die quer durch die ganze Küche gewürzt ist? Natürlich keiner. Deshalb ist's eben nötig, dass kochende Männer ausschliesslich für kochende Männer kochen.



Es gibt freilich noch eine dritte Kategorie von kochenden Männern. Das sind solche, die tatsächlich kochen können. Aber die sind selten. Schon unter den berufsmässigen Küchenchefs gibt es nur eine kleine Zahl wirklicher Köche. Und erst unter den Männern, die kochen . . .

Gesetzt der Fall, verehrter Leser, Sie sind selber ein Mann, der kocht: lassen Sie sich um Himmels willen nicht von mir beeinflussen. Kochen Sie ruhig weiter. Denn erstens gehören Sie ja sowieso zur dritten Gruppe: zu den begnadeten Kochkünstlern. Und zweitens muss ich ja nicht essen, was Sie gekocht haben. Denn ich gehöre keinem Club kochender Männer an . . .

natürlich

Eptinger

Calciumsulfathaltiges Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure.

Eptinger enthält die wirksamen Mineralstoffe und Spurenelemente, die für den strapazierten Organismus ebenso wichtig sind wie Eiweiss, Kohlehydrate und Vitamine.