

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 104 (1978)
Heft: 29

Illustration: S'muul uuf bitte! [...]
Autor: Elzi, Felice

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: 29.03.2025

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



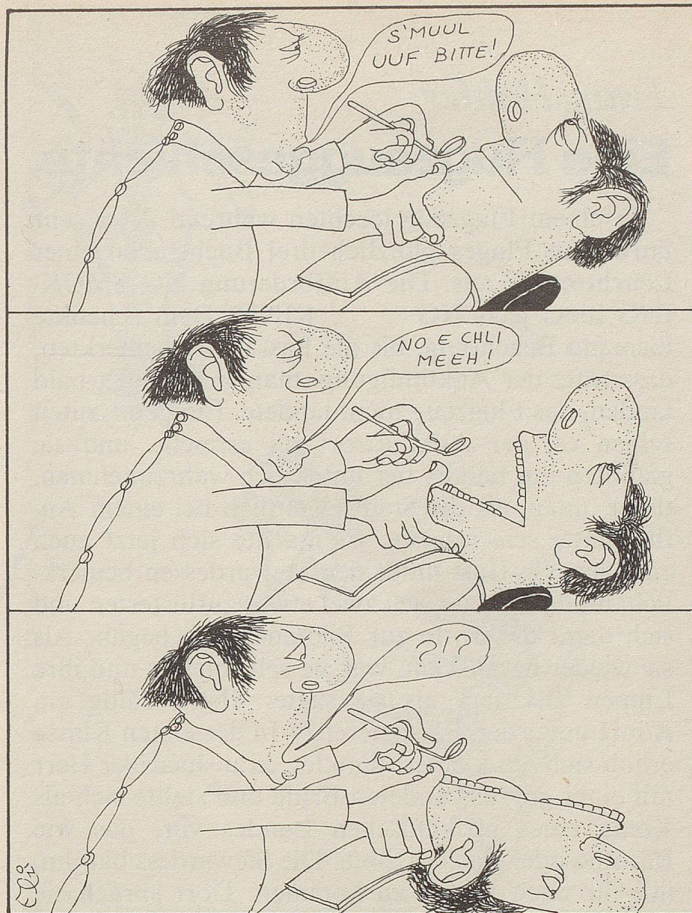
Knotenpunkt des Essverkehrs

Böse Menschen behaupten: Wir wohnen so gern in Basel, weil man von hier aus so rasch im Ausland ist. Das hat viel Wahres. Die meisten Basler fahren öfter ins Elsässer Mulhouse und Colmar oder ins badische Freiburg als etwa nach Aarau oder Olten, und sie geniessen's auch mehr. Es ist in Basel eine alltägliche Freude, dass man so leicht über den Hag fressen kann. Was wörtlich gemeint ist. Man fährt in weniger Zeit in ein ausländisches Zentrum der guten Küche, als man in Basel braucht, um bei einigen gut beleumdeten Restaurants einen Parkplatz zu finden. Und fürs gleiche Geld bekommt man auch mehr. Ich meine jetzt nicht: grössere Portionen. Die sind in Basel gross genug. Aber mehr Abwechslung. Während man in Basel sozusagen überall ausnahmslos sehr gut isst, kann man im nahen Ausland die ganze Palette der Kochkunst geniessen – vom aufgewärmten Tiefkühlfrass bis zur Spitze der Nouvelle Cuisine, vom Bauernspeck mit selbstgebackenem Brot bis zur Foie gras en croûte, von in brauner Bundeinheitstunke ertränkten Truthahnschnitzeln bis zur Matelote aus Süsswasserfischen in Riesling mit Nudeln. Es gibt fast alles.

Die kulinarischen Möglichkeiten sind in und um Basel gross, und deshalb ist's auch das kulinarische Interesse. Das hat man kürzlich wieder erlebt. Da hätten eigentlich die Leute vor dem Fernsehen hocken und ein WM-Spiel beglotzen sollen. Was aber haben in Basel viele getan? Sie schauten statt dessen «Es leuchten drei Sterne» an, was «respektvolle Beobachtungen unter respektablen Feinschmeckern» von Roman Brodmann waren. Sie wissen: Roman Brodmann ist der Fernseh-Journalist, der es liebt, aus aufgeblasenen Zeitgenossen die warme Luft herauszulassen – ausser aus sich selber. Die andere Krähe, der er diesmal die Augen aushackte, war Paul

Bocuse. Sie wissen: Frankreichs Meisterkoch und als erster Küchenchef seit dem grossen Escoffier auch Ritter der Ehrenlegion. Brodmann hackte auch noch ein bisschen auf dem grossen jungen Koch Deutschlands herum, auf Franz Keller jun. aus Oberbergen im Kaiserstuhl, und dazwischen fiel auch noch etwas Gehacke für andere Kochgrössen ab. Was mir an Brodmann immer so ungeheuer imponiert: wie souverän und von Anstand unbedeckert er Leute zur Sau macht, von deren Metier er nicht das mindeste versteht. Das ist das Kennzeichen des grossen Journalisten neudeutscher Prägung. So sollte man's können!

Doch zurück zu Paul Bocuse. Was dessen grosser Lehrer Fernand Point in seiner «Pyramide» in Vienne (Isère) begründete: einen neuen Stil im Kochen – das hat Paul Bocuse weltweit bekanntgemacht. Wenn jemand so etwas fertigbringt, kann er natürlich kein verschupfter Hinterwäldler sein. Dazu braucht's Initiative, Frechheit, Schamlosigkeit und enormes kulinarisches Können. Das alles hat Bocuse, und dazu ist er ein begnadeter Komödienspieler und ohne jede Hemmung, wenn's um die Sache geht. Wenn man so einem Menschen mit der TV-Kamera und der Technik Roman Brodmanns zu Leibe rückt, dann wird ein schauerliches Zerrbild daraus. Denn das Können des Kochs Bocuse kann man ja nicht auf den Bildschirm bringen. Und dass Bocuse Jahrzehnte harter Arbeit brauchte, bis er so weit oben ankam und nun den anderen auf der Nase herumtanzen kann, wenn's ihm drum ist – von dem hörte man auch kein Wort. Als die drei Viertelstunden der «drei Sterne» vorbei waren, blieb bei den unkundigen Zuschauern nur der Eindruck: wenn man ein grosser Koch sein will, dann muss man sich von nackten Mädchen vor einer Jahrmarktsorgel eine kostbare Suppe zu den Klängen der Marseillaise oder der «Lily Marleen» servieren lassen, Blondinen zum Essen einladen, irgendeine Mme Richard für tausend Francs zum Walzern auf dem Wirtshaustisch bringen und sich von den Metzgern auf dem Markt mit dem Vornamen anreden lassen. Und wenn man einem jungen Kollegen die Kochkunst beibringen möchte, so tut man das dadurch, dass man im Land herum die Redaktionen der wichtigen Zeitungen antelefoniert und ihnen sagt, wie gut er ist, der junge Kollege. Was es aber heisst, auch nur ein einziges neues Gericht zu schaffen, geschweige denn ein ganzes Kochbuch voll, und eine Küchenbrigade so zu erziehen, dass sie makellos das kocht, was der Patron erfunden und ihr vor-



gemacht hat – davon war nicht die Rede.

Die «drei Sterne» hatten aber nicht nur die Aufgabe, ein paar Spitzenköchen Frankreichs und dem jungen Franz Keller vieles auszuwischen. Sie sollten auch dem deutschen Publikum zeigen, was für Banausen die deutschen Feinschmecker sind – die paar, die's gibt. Das war nicht sehr schwer. Es gab da deutsche Gourmets, denen vom ungesüssten französischen Wein die Zunge überging, und dann sagten sie Blödsinniges. Und nach den Mahlzeiten im Car taten sie das, was sie sonst am besten vor dem Fernseher tun: sie schliefen ein. Es gab da aber auch den Wolf-ram Siebeck, der ein wirklicher Feinschmecker ist und seinen deutschen Landsleuten seit Jahren immer wieder beizubringen versucht, dass man mit denselben einheimischen Produkten nicht nur miserabel oder mittelmässig, sondern sogar ausgezeichnet kochen kann, und dass Eisbein mit Sauerkraut und dazu zuckersüßer Nierensteiner Liebfrauenarsch, oder wie das klebrige Gesöff heisst, nicht der Gipfel der deutschen kulinarischen Kunst ist, sondern eine nationale Schande.

Mit behäbiger Breite widmete sich der TV-Film einer deutschen Hausfrau aus Frankfurt, obere Einkommensklasse, die im Elsässer Ammerschwyr in der Küche von Gaertners «Armes de

France» einen Kochkurs nimmt. Unvoreingenommene Betrachter werden sich gesagt haben: «So eine goldene Kuh!» Ich muss sagen: mir hat die Frau imponiert. Wenn jemand, der's Geld dazu hat, das Bedürfnis nach besseren Gerichten verspürt und dann nicht einfach einen teuren Koch engagiert, sondern selber in der Küche steht, sich die Hände schmutzig macht, die Finger verbrennt und das Haar voll Küchendunst bekommt – also so jemand verdient Lob. Und der verdient nicht einen Roman Brodmann als Kommentator, obschon der sich Hobbykoch nennt und gewiss in der Lage ist, eine Beutelsuppe zur Zufriedenheit von deren Fabrikanten anzurühren.

Und was ich noch sagen wollte: wenn Sie jetzt meinen, Feinschmeckerei sei ein Vorrecht der Reichen, dann bedenken Sie bitte, dass mindestens die Hälfte der Speisen, die sie täglich essen, einst von grossen Köchen für die Tische der Vornehmen erfunden worden sind. Die andere Hälfte kommt aus der Küche des einfachen Volkes von halb Europa. Und wenn Sie meinen, Feinschmeckerei sei ein Laster, so sage ich Ihnen: wenn ein Männerchor falsch singt oder ein Orchester falsch spielt, reklamieren Sie. Und mit Recht. Denn Sie verlangen Leistung. Also bitte: Leistung muss man auch in der Kunst der Küche verlangen!