

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 104 (1978)  
**Heft:** 49  
  
**Rubrik:** Basler Bilderbogen

### **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>**



## Der Verdacht

Ich muss sagen: es gibt doch noch nette Leute. Da habe ich kürzlich ein Paar kennengelernt, beide in der Blüte ihres Lebens, und im Laufe des Gesprächs kamen wir auch auf die Küche zu reden. Nicht auf die Einrichtung der Küche, die in der Schweiz notorischerweise von Personen geplant wird, die vermutlich nur in Fabrikantinnen essen, oder bestenfalls im Garten am offenen Feuer Würste braten. Weshalb die Küchen in der Schweiz fast ausnahmslos derartig genial sind, dass man als Praktiker zuerst einmal alles Eingebaute herausreissen und sie dann neu, aber brauchbar, einrichten möchte. Nein – wir sprachen von dem, was in Küchen gekocht wird, vorausgesetzt, dass sich die Küche dazu eignet. Und wenn man heutzutage vom Kochen redet, dann muss man natürlich auch von der sogenannten «Nouvelle Cuisine» sprechen.

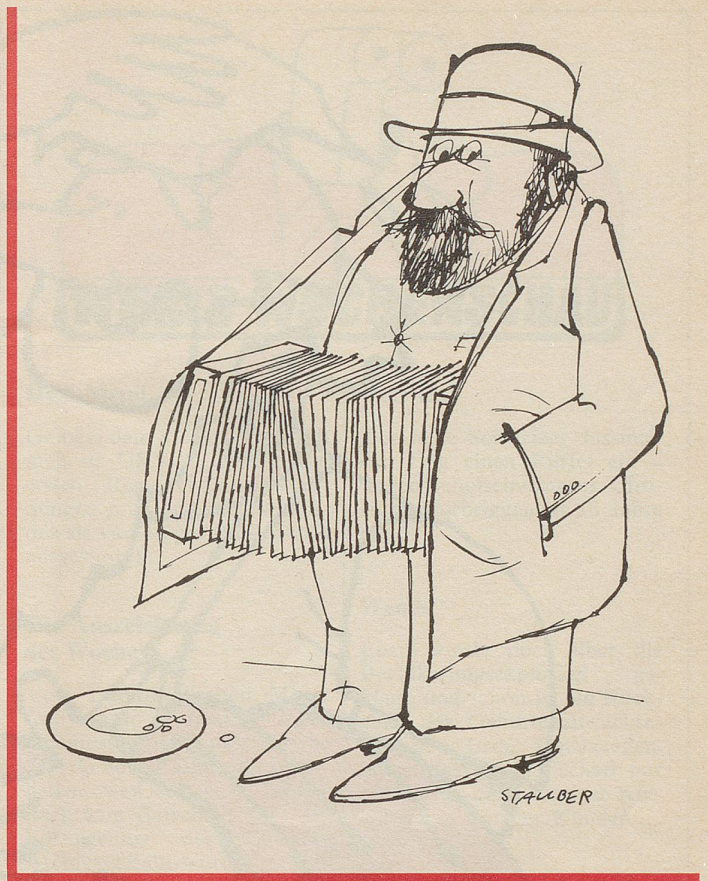
Vermutlich haben Sie von der Nouvelle Cuisine schon gehört. Sie ist etwas fürchterlich Einfaches. Alles, was man zur Nouvelle Cuisine benötigt, ist nur der ungestörte Zugang zu einem internationalen Netz von Fluglinien, die pausenlos im Einsatz sind. Nehmen wir an, Sie möchten ein bescheidenes Mahl à la Nouvelle Cuisine zubereiten: Spargelcrèmesuppe, Poulet mit gebratenen Häröpfeln und grünen Bohnen, Nüsslisalat dazu, und als Dessert ein paar Früchte, wegen der Vitamine. Ich gebe zu: es gibt noch einfachere Mahlzeiten, aber lassen wir's einmal bei diesem Menü bewenden.

Sobald diese Speisenfolge geplant ist, hetzen Sie Ihre Flugzeuge auf die Pisten. Eines holt die Spargeln aus Kalifornien, wo sie taufrisch gestochen werden, sobald der Jumbo-Jet landet, und nach dem Auftanken flugs nach Europa fliegen. Ein zweites Flugzeug entsenden Sie nach Westafrika, wo es in Senegal grüne Bohnen holt, ausserdem eine Ananas und eine Mango-frucht. Ein drittes beehlt sich, in

Neuseeland Kartoffeln frisch vom Feld zu laden und ohne Zwischenhalt zu Ihnen zu bringen; ausserdem nimmt es zwei Kiwifrüchte an Bord, soeben vom Baum geschüttelt, oder wie man das mit Kiwifrüchten so macht. Inzwischen entsenden Sie etliche Helikopter: einen in die Landschaft Bresse, um ein bestenfalls halbjähriges Poulet zu holen – einen nach Gruyère, wegen dem Doppelrahm – einen ins französische Département Drôme, wo rasch Nüsse geschüttelt, geschält und gepresst werden, damit Sie das richtig frische Nüssöl zur Hand haben – einen nach Châteaufort-du-Pape für ein Fläschlein Essig in bester Hochform – einen schliesslich in die markgräflich badischen Felder in der Ortenau für den Nüsslisalat (dort Feldsalat genannt). Wenn das dann alles bei Ihnen eingetroffen ist, entfernen Sie den noch anhaftenden Morgentau der Frische und bereiten Ihr bescheidenes Mahl zu, nach dem in eine dem Deutschen verwandte Sprache übersetzten Kochbuch des Paul Bocuse. So einfach ist das. Gewiss, Sie könnten die Zutaten auch an Ihrem Heimatort im Laden kaufen, aber dann wären sie nicht ganz so frisch. Und sie wären auch nicht ganz so teuer. Und deshalb wäre es dann halt auch keine Nouvelle Cuisine.

Doch kommen wir zurück auf das blühende Paar, mit dem ich übers Kochen redete. Wir hatten noch nicht einmal eine Viertelstunde über die Nouvelle Cuisine diskutiert, als auch schon der männliche Bestandteil des Paares sagte: «Dürfen wir Sie einmal zum Essen einladen?» Das ist eine Frage, auf die ich nur sehr schwer mit Nein antworten kann. Es macht mir einfach Freude, mitunter einmal nicht selber kochen zu müssen. Und dann kam erst noch der zweite Teil der Einladung: «Wir gehen dann zum Dingsbums!» Der Dingsbums, müssen Sie wissen, ist einer jener grossen Köche, die Nouvelle Cuisine zelebrieren. Ich hatte noch nie bei ihm gespeist (bei ihm isst man nicht; bei ihm speist man), und drum war ich neugierig bzw. wundergierig auf seine Kocherei.

Ich überspringe hier alles Nebensächliche – den schönen Herbsttag, die Fahrt über unzählige Kilometer mit viel Bodennebel und noch viel mehr potentiellen Mördern an den Steuern der anderen Wagen (weshalb Sie nun wissen, dass wir durch die Schweiz fahren) und schliesslich die Suche nach dem Restaurant des Dingsbums, das sich dadurch von anderen Restaurants abhebt, dass es nicht so aussieht wie andere Restaurants, sondern anders. Ich springe vielmehr unmittelbar an den Tisch,



auf dem uns die Köstlichkeiten des Hauses aufgetragen wurden.

Ich hatte bisher immer geglaubt, die Nouvelle Cuisine setze sich zusammen aus den vereinten geistigen Bemühungen einer Diätköchin sowie des Generalstabs-offiziers einer strategischen Luftflotte. Weil ihre Erzeugnisse so fürchterlich gesund halbgekocht sind, und weil sie den vollen globalen Einsatz der Transportflugzeuge benötigen. Aber als ich da so genüsslich vor mich hin ass, begleitet von angenehmen Gesprächen und besten Weinen und dem Blick auf ebenso gewaschene wie wohlgekleidete Gäste sowie auf den charmantersten Rauhaardackel, den ich seit zehn Jahren kennengelernt habe – also da kam mir plötzlich ein Verdacht. Und das geschah folgendermassen:

Zuerst gab's als Beilage eine Scheibe Brot, die war derart luftig gebacken, dass sie von allein davongeflogen wäre, hätte ich sie nicht mit der Gabel beschwert. Sie enthielt kaum mehr als einen Kaffeelöffel Mehl. Dann kam der zweite Gang, begleitet von elf Streiflein Julienne aus drei verschiedenen Gemüsen. Der dritte Gang hatte eine Sauce, die enthielt rote Pfefferkörnlein – fünf an der Zahl. Mit den Pfefferkörnern ist es übrigens so eine Sache. Als alle Welt weissen Pfeffer verwendete, musste der Feinschmecker schwarzen Pfeffer nehmen, weil der vornehmer war.

Worauf alle Welt schwarzen Pfeffer zu verwenden begann, so dass der Feinschmecker auf grünen Pfeffer umzustellen hatte. Den gibt's heute bereits in der Migros – und nun hat sich der Feinschmecker zu roten Pfefferkörnern gerettet. Was aber wird er tun, wenn dann gelegentlich rote Pfefferkörner als Aktion beim Coop zu haben sind? Man merkt: Feinschmecker sein ist nicht leicht und erfordert ununterbrochene Geistesarbeit. Uebrigens bekam meine Gastgeberin als Beilage zu ihrem Plättlein einen halben Esslöffel voll geschnetzelten Chinakohl. Und zum nächsten Gang wurde mir ein Teelöffel voll weinrote Zwiebeln gereicht, dazu sechs Gramm olivenförmig geschnittene Kartoffeln und vier Gramm gestiftete Gelbrüben.

Und das, liebe Freunde, liess den Verdacht in mir aufkeimen, von dem ich schon sprach. Nämlich den Verdacht, dass die Nouvelle Cuisine noch einen weiteren Ursprung haben muss ausser der Diätköchin und dem Generalstabschef. Und das wegen der winzigen Portionlein, die man serviert. Mein Verdacht lautet: die Nouvelle Cuisine stammt auch aus einer der vornehmen Basler Familien. Denn in vornehmen Basler Familien sind die Portionen schon seit Generationen so klein. Dafür sind die Bankkonten so gross...