

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 115 (1989)  
**Heft:** 45  
  
**Rubrik:** Und dann war da noch...

### **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:** 19.03.2025

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

# Haute Cuisine wie im Paläozoikum

VON PATRIK ETSCHMAYER

Die Fernsehserie «Eins zu Eins» mit den Steinzeitsurvivalisten hat nicht nur eine anregende Wirkung auf die Buchungsgänge von Abenteuerferien-Veranstaltern gehabt, sondern auch einen nicht unwesentlichen Anstoss auf dem Gebiet der Haute Cuisine gegeben.

Jean-Pierre Remoulade, Koch im angesehenen Restaurant «Les Pubelles», fackelte nicht lange und veranstaltet als gastronomischen Saisonhöhepunkt einen Steinzeitmonat. Unsere Gastronomieredakteurin Anne-Marie d'Escargot probierte eines der Menüs aus und unterhielt sich danach mit dem Maitre de Cuisine darüber.

?: Monsieur Remoulade, Ihre Gerichte muten einem sehr archaisch an – ist dieser Eindruck berechtigt?

R: Dürchaus – und im besonderen was die Sektion der Speisekarte anbetrifft, die mit «Avant le Feu» betitelt ist. Die dort aufgeführten Speisen werden im Rohzustand serviert oder, wenn es sich um Tiere handelt, lediglich – soweit möglich – tranchiert.

?: Die Heuschrecken in Sauerampfer gehören da wohl kaum dazu?

R: Nein. Wir versuchen während der Vorbereitungsphase zwar wiederholt, die Heuschrecken auch zu tranchieren, aber die Angelegenheit gestaltet sich dann doch zu mühselig, so dass wir vor dem Servieren lediglich den Kopf entfernen.

?: Wie töten Sie denn die anderen auf der Karte aufgeführten Tiere? Sie werden ja kaum Malwürfe, Murmeltiere, Schermäuse und Ratten von Ihrem Metzger bekommen.

R: Die Ratten schon. Die anderen erschlagen wir mit einem schweren Stein, um die Authentizität der Gerichte zu wahren.

?: Sie erschlagen die Tiere?

R: Ja. Wir gehen davon aus, dass auch in der Steinzeit ähnliche Praktiken ausgeübt wurden. Natürlich bringt diese sehr natürliche Tötungsart auch gewisse Nachteile mit sich. So gestaltet es sich manchmal ziemlich schwierig, noch zu erkennen, was einem überhaupt serviert wird.

?: Es gibt ja auch noch die Kartensektion «Après le feu». Was gäbe es denn zu diesen Speisen zu sagen?

R: Die Zubereitung hier ist natürlich wesentlich raffiniert als in der «Avant le feu»-Sektion.

?: Und wodurch äussert sich das?

R: Nachdem wir die Grundzutaten auf ähnliche Weise wie bei der Rohkostversion zubereiten, werfen wir Sie für einige Minuten in ein offenes Feuer, aus dem wir dann wieder all das herausholen, was noch als Nahrung erkennbar ist.

?: Das ist der ganze Unterschied?

R: Nicht ganz – sobald wir alles noch Verwertbare aus dem Feuer rausgeklaut haben, garnieren wir es liebevoll mit Reisig und einigen Händen voll Erde – der Authentizität wegen.

?: Aber die Regenwürmer nehmen Sie vorher raus?

R: Sicher nicht – die sind als kleine Proteinhappen immer besonders willkommen. Ausserdem bringen Sie auch vom Optischen her ein wenig Bewegung auf die Teller.

?: Was sagt eigentlich das Gesundheitsamt zu diesen Menüs? Haben die denn nichts gegen erschlagene Ratten einzuwenden?

R: Bisher eigentlich nicht. Und bis der Inspektor wieder aus dem Koma erwacht, um seinen Bericht zu schreiben, wird unsere Aktion schon langsam vorbei sein.

?: Also auch keine Rett... äh Schwierigkeiten von dieser Seite?



R: Nein, sehr wahrscheinlich nicht.

?: Welche Getränke empfehlen Sie eigentlich zu Ihren steinzeitlichen Gerichten?

R: Je nachdem. Vorzugsweise Quellwasser. Mitunter pressen wir aber auch Beeren und Früchte aus.

?: Eher konventionell, fast schon heutigen Verhältnissen angepasst.

R: Kann man wohl sagen. Diesen allen konventionellen Eindruck versuchen wir allerdings abzuschwächen, indem wir die Getränke in Lederschläuchen servieren und in Tontöpfchen auschenken.

?: Zum Teil rinnen die aber.

R: Mitunter, wir brennen sie eben, wie das ganze andere Geschirr auch, selber – normales Geschirr wäre ja auch unpassend, wenn man das Fleisch schon mit geschärften Steinen schneiden muss.

?: Was ziemlich mühsam sein kann. Das Fleisch, welches ich hatte, war ziemlich zäh und noch fast roh – ist es denn so schwierig, den genauen Zustand des Fleisches, welches im Feuer ist, festzustellen?

R: Ja, sogar ziemlich kompliziert. Wir stechen jeweils mit langen Ruten in die Flammen hinein und entscheiden nach Gefühl, ob das Fleisch genug durch ist oder nicht. Besser kann man das mit der offenen Feuerstelle ohne Rost leider nicht machen.

?: Aha, darum also das... oh, ich habe so ein komisches Gefühl im Magen... und alles, alles scheint so verschwommen zu sein und schwankt. Ich glaube, ich falle um.

R: Ja, das kann passieren. Es scheint, ich rufe besser einen Krankenvagen.

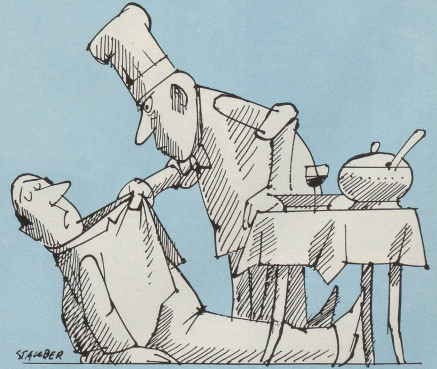
Hier bricht die Aufzeichnung abrupt ab. Das Interview wurde so, wie auf der Diktaphonkassette von Anne-Marie d'Escargot enthalten, niedergeschrieben. Frau d'Escargot befindet sich unterdessen wieder auf dem Weg der Besserung und wird das Spital bald wieder verlassen können.

# Unwahr-scheinlich

Die 18 gängigsten Lügen in Restaurants

- \* Es freut mich ganz besonders, Sie wieder mal hier zu sehen.
- \* Ja, es ist zufällig noch ein Tisch frei.
- \* Wenn Sie mit etwas nicht zufrieden sein sollten, hat unser Chef immer ein offenes Ohr für Sie.
- \* Aber selbstverständlich ist es koscher.
- \* Es hat keine Gräten im Fisch.
- \* Das macht doch nichts, dass Sie das Glas haben fallen lassen.
- \* Rotweinflecken lassen sich ganz einfach mit Salz und Wasser rauswaschen.
- \* Der Curry ist ganz mild.
- \* Wir hatten deshalb noch nie eine Reklamation.
- \* ... Verstehe es selbst nicht ... purer Zufall ... gerade jetzt ...
- \* Oh ja, der Fisch wurde heute morgen frisch geliefert.
- \* Für Sie haben wir natürlich einen bevorzugten Platz reserviert.
- \* Das tut mir fürchtbar leid, das Ihnen das Steak nicht schmeckt.
- \* Wir haben einen ausgezeichneten Hauswein.
- \* Das ist der erste Würm / das erste Stück Glas / die erste Küchenschabe, die bei uns jemals in einem Essen landete.
- \* Ich werde Ihnen das beste Stück Fleisch geben.
- \* Wir sind teuer, weil die Qualität des Essens besser ist.
- \* Der Käse muss ein bisschen schimmelig sein.

Claus Schweizer



Übrigens ... Service ist Verdienst am Kunden. am

Und dann war da noch ... ... der Winzer, der seine Weine berauschend fand. am