

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 121 (1995)
Heft: 16

Artikel: Kochende und übers Kochen schreibende Männer: Die Küche, des Mackers Revier
Autor: Stauffer, Alexandra / Möhr, Ossi
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-602240>

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: 16.03.2025

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

Kochende und übers Kochen schreibende Männer:

Die Küche, des Mackers Revier

VON ALEXANDRA STAUFFER

Wir schreiben übers Essen, warum sollten wir nicht. Essen ist Alltag, Essen ist ein Ereignis, Essen ist trendy. Essen hat schon lange nichts mehr mit Hunger zu tun und nur noch am Rande mit Ernährung, Essen ist Kultur, Mittelstand, Wohlstand, Reichtum, Essen ist schön, und das wollen wir alle, schön sein und es auch so haben, weshalb wir gerne lesen, wie gut es wo und warum geschmeckt hat – den illustrierten Fresspäpsten, die in den besten Lokalen des Landes ihren Laptop aufstellen und nie wirklich zum Geniessen kommen, weil sie, kaum haben sie einen Bissen in den Rachen geschoben, einige Notizen ins elektronische Gedächtnis hämmern müssen, damit wir rechtzeitig Bescheid wissen, wer in Sachen Kochen einen drauf hat, obwohl wir uns eigentlich gar nicht dafür interessieren, zumal die beschriebenen Lokale in den seltensten Fällen gleich um die Ecke liegen.

Gut gegessen wurde schon früher. Wenn die Speisekarte auch nicht ganz so ausgefallen war wie diejenige der Cuisine du monde, sondern eher währschaft, sogenannt gutbürgerlich eben, so war Grossmutter's Küche doch nicht schlechter als die heutige Trendkost, sie sorgte bloss nicht für knallige Schlagzeilen. Überhaupt wurde früher nicht so viel übers Essen geschrieben. Zwar blätterten die Grossmütter hin und wieder kurz in ihrem abgegriffenen Kochbuch, das sie seit dem Hauswirtschaftsunterricht mit sich herumschleppten, doch taten sie das lediglich aus Nostalgie, denn Grossmütter kochen ohne Rezept gut, und sie veranstalten kein Welttheater, wenn sie vor dem Herd stehen, um einen grossen Familientisch satt und zufrieden zu machen, sie wollen also auch nicht besucht und öffentlich beurteilt werden, schon gar nicht von einem, der womöglich nicht mal weiss, wie man eine Zwiebel schält und dass eine richtige Sauce nicht Matschi ist, sondern Butter oder Öl und Mehl und Wein und Pfeffer

und Salz und Knoblauch, und von alledem nicht zuwenig, ansonsten es nicht Grossmutter's Art entspricht, sondern höchstens gesund ist, aber auch das nur bedingt.

Über Grossmütter, Mütter und Frauen – sie kochen immer noch am meisten und oftmals nicht schlechter als die Helden der Küche –, über sie wird deshalb nicht geschrieben, weil sie am heimischen Herd wirken, weil sie nicht die

Essgemeinde zur Schau gestellt werden können. Sitzt kein Publikum im Esszimmer und hat Frau nicht gekocht, wenn Mann erschöpft nach Hause kommt, in solchen Fällen gibt sich der kochende Herr Prokurist noch so gerne mit einem Spiegelei zufrieden, so er sich überhaupt an den Herd stellt für ein profanes Hungerstillmenü.

Kochen ist für Männer nicht in erster Linie Kreativität oder Lust und hat schon gar nichts gemein mit simpler Alltagsbewältigung, Essenszubereitung bedeutet für sie Leistung, Erfolgszwang. Wenn sie denn schon in die Küche stehen, wollen sie auch wer sein – vor allem besser als die Hausfrau. Und die Mutter, die eigne.

Die Mütter! Ihretwegen gibt es so viele Spitzenköche – nicht weil sie viele kleine Köche in die Welt gesetzt haben, sondern weil die Jungs zeitlebens beweisen wollen, dass sie die besseren Köche sind, dass sie auch ohne Mutter's Butterbrot überleben können. Das mag männlicher Geltungsdrang sein, ist aber auch den Frauen anzulasten, die ihre Söhne nicht an den Herd lassen – anfänglich aus Angst vor Verbrennungen und dergleichen, später befürchtend, der Sohn erlerne das Kochen, werde deshalb frühzeitig flügge, oder er dringe allzu schnell in die eigene Domäne vor, breite sich dort aus und untergrabe die mütterliche Autorität, was er freilich auch täte, würde ihm die Mutter Platz machen in der Küche.

Weil sie's nicht tut, schwingt sich der Sohnemann später in die Höhe der Designerküche, versucht er aus dem Nebenjob der Mutter eine Kunst zu machen. Kochen hat mit Macht zu tun, was wiederum und noch deutlicher erklärt, warum sich Männer darum reissen, Chefköche zu werden. Oder, sollten sie dazu nicht taugen, Chefkochkommentatoren: Auch Gastrokritiken nämlich werden fast ausnahmslos von Mackern verfasst. Nicht, weil sie von dieser Sache mehr verstünden, sondern weil sie davon mehr verstehen wollen als andere – vor allem Frauen. □



Öffentlichkeit suchen, nicht den Ruhm, die Ehre, den Applaus. Sogenannte Spitzenköche sind fast ausnahmslos Köche, Männer also, und das ist wohl deshalb so, weil Männer nur vor Publikum kochen können, wollen. Von der alltäglichen Futteraufbereitung halten die Herren der Schöpfung nicht viel, sie überlassen das gerne den Frauen und stellen sich dann an den Herd, wenn die im Flambierkurs des Klubs kochender Männer erworbenen Kenntnisse vor versammelter