

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 92 (1966)
Heft: 4

Illustration: [s.n.]
Autor: Pils

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: 12.05.2025

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

KUNST DES GENIESSENS

Die Stufenleiter des Genießens geht weit. Sie kann beim Betrachten alter Bilder beginnen und braucht beim Saugen an einem Artischockenblatt, das in gelbe Sauce getaucht wurde, nicht aufzuhören. Leute, die meinen, Gott habe nur die Krampfer gern, haben einen Argwohn gegen das Genießen. Hinzu kommt, daß ihnen der Zeitgeist ein bißchen günstigen Wind abgibt: die echten Genießer werden seltener. Was Wunder: Zum Genießen gehört ein wenig Hingabe, ein wenig Muße, ein Zeiträumchen «Sich-die-Beine-Verstrecken». Es gehört Besinnlichkeit dazu, das Sich-Verwundern auch, ja, dieses geht oft dem Genießen voran. Natürlich gehören dann zum Hauptanliegen – Sinne, empfindende, sensible Sinne. Es gibt Leute, die verschlingen ein gebackenes Kalbshirn, mit grauperligen Kapern garniert, nur so hinunter, weil es gerade auf dem «Menu» steht. Essen ist ihnen Nahrungsaufgabe. In ihrer armseligen Schnoddrigkeit erinnern sie mich immer an Tanker, die man füllt, und die nicht piep sagen; sie würden anstatt Petrol oder Benzin genau so gut irgendein Abwasser schlucken und ebenfalls nicht piep sagen.

Man hat dem Wort Genießer oft einen billigen Beigeschmack angehängt; das Wort ist degradiert worden. Degradiert von jenen, die dem Genießen eine höhere Mission nicht zugestehen wollen. Und doch fängt hier so etwas wie eine Nachschöpfung an. Ein Bild von Courbet ist nicht nur zum Betrachten da, es verlangt auch das fühlende Nach-Genießen oder das Genießen als eigentliche Aufgabe, denn der Künstler selbst hat wohl, zumindest nicht im Anblick seiner Schöpfung, kaum Zeit gehabt, sein Bild zu genießen. Ein Mahl sollte ein frohes Hochzeiten sein, wie ein Dichter sagt. Von Schleich, der Freund Strindbergs, sprach von der mystischen Kommunikation der Zellen, mit denen

sich der Essende vermählt. Warum soll ein solcher Akt gleichgültig verlaufen? Wenn also der echte Genießer anfängt zu schwelgen und die asketischen Naturen belästigt, dann tut er im Grunde das einzig Richtige – und Würdige: er dankt – indem er sich seinen Sinnen überantwortet.

Allen Puritanern ins Stammbuch: man darf vom Essen reden, und wenn ein Schmatzender (er ist mir immer noch lieber als ein gedankenloser Gewohnheitesser) von der Kalbsleber seiner Mutter erzählt oder vom Ragout seiner verstorbenen Tante, dann leihe ihm ein

Ohr, es steckt viel Bemühung und viel echte Phantasie in jedem Essen, und der Genießende dürfte nicht ganz ohne Kultur sein.

Die Franzosen, die die Kunst des Genießens kennen und verfeinert haben, unterhalten heute noch in ihren großen Zeitungen Gourmet-Journalisten, die keine andere Aufgabe haben, als allwöchentlich Rundgänge bei den guten Restaurants, Eßkünstlern und Traiteuren zu machen. Da wird ein Huhn gelobt, das in einer besonderen Sauce erscheint, oder eine Ente, deren Bauch man mit dem Fruchtfleisch von Orangen säuert; der richtige Wein dazu verlangt einige Kenntnisse, die bis in die Geheimnisse der Verdauung vordringen dürfen. Das Dessert ist nicht Irgendetwas, es ist «komponiert», es gehört zum Ganzen, und der Likör als letztes Ereignis in der Kette der Speisen wird unter Umständen eine bestimmte Aufgabe erfüllen. (Man wird nicht gerade einen Marc empfehlen, wenn man ein leichtes Gericht genossen, aber man wird einen Bénédicte bestellen, wenn die Fleischspeise eine gewisse Würze hatte.

Dabei unterlaufen guten Genießern gelegentlich Schnitzer; wie könnte es anders sein, denn das kennzeichnet sie auch: sie sind keine Manda-



rine geworden, sie lieben neue Kompositionen, und sie können in Laute des Jubels ausbrechen, wenn eine hundsgewöhnliche Eskalope sich in einer neuen Kruste oder mit irgendeiner unerwarteten Pointe präsentiert. Sie werden unter Umständen erst nach einigen Monaten dahinterkommen, daß man Sauerkraut mit Fendant genießen muß und nicht mit irgendeinem weißen oder roten Wein.

Der echte Genießer weiß aber auch aufzuhören, ja, hat er die hohen Grade wirklicher Kennerschaft erreicht, dann wird er das feiern, was ihm wirklich frommt.

Das Genießerische ist meistens dem Geselligen verbunden. (Einsame Genießer sind immer ein wenig verdächtig.) Es braucht da gar nicht so herzugehen wie in gewissen Zolaschen Romanen. Echter Genuß ... liebt echte Menschen. Das leichte Wort wird nicht selten mit den Speisen geboren, der Magen und seine Dehnkraft stehen im Zusammenhang mit der Lust des Tischgenossen am funkelnden Wort. Man erwarte aber vom Genießer nicht unbedingt, daß er ein Magister der Tischsitten sei. Weiß er Messer und Gabel zu handhaben und ein Poulet unter lustigen Bemerkungen zu zerlegen, so genügt das ... sofern er aus der Lust des Tafelns keine Mördergrube macht. Leute, die ihre Bestecke wie Chirurgen handhaben, keine Miene verziehen, Trinksprüche ohne Verve dreheln und an einem edlen Getränk wie Vögel nippen, sind uns ein Greuel. Und damit, meine lieben Freunde, die ihr das Essen liebt, schämt euch nicht und stoßt die Gabel in den leckeren Braten!

E. H. Steenken



«Wie lange geht's wohl, bis wir uns wieder zur H-Bombe
emporentwickelt haben?»