

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 107 (1981)
Heft: 22

Artikel: Trends an der Hobbykochfront
Autor: Knobel, Bruno / Stauber, Jules
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-606067>

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: 15.05.2025

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

Bruno Knobel

Trends an der Hobbykochfront

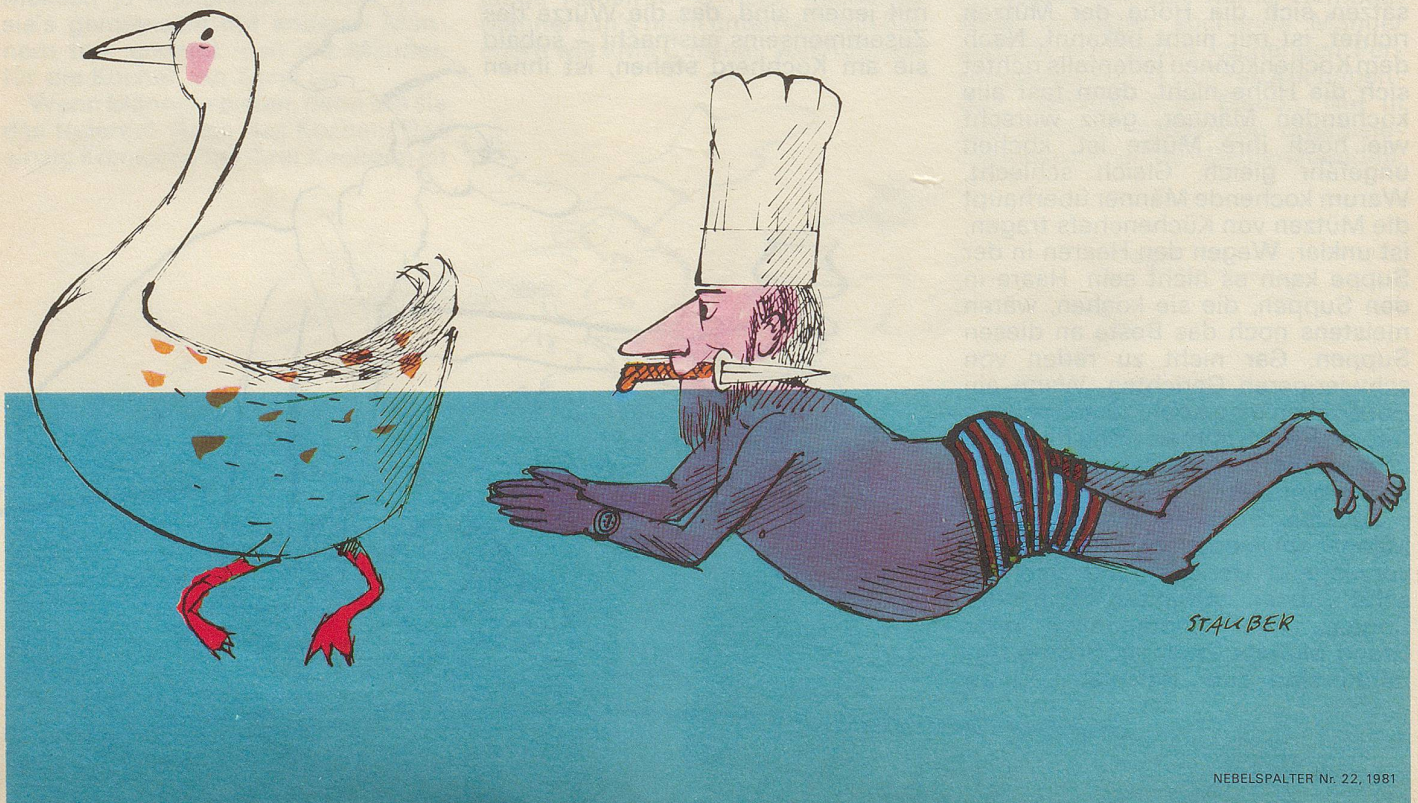
Man spricht gemeinhin von *dem* Hobbykoch, und man ist sich dabei überhaupt nicht bewusst, wie viele verschiedenartige Spezies dieser Begriff umfassen kann. Denn es ist völlig falsch, zu glauben, nur jener sei ein Hobby-Koch, der einer Vereinigung kochender Männer angehört, deren Mitglieder sich regelmässig pro Woche einmal treffen, um sich im Gourmetier, nämlich in der Zubereitung komplizierter Gerichte, kulinarisch auszutoben, etwa mit Eclaires du Gibier oder mit Petit cornets de saucisse farcis, wobei unzählige Ingredienzen steifgeschlagen, gedünstet, beigemenget und mit weiss was immer anzurichten sind. Angeordnet wird dabei nicht nur auch, sondern vor allem ein riesiger Haufen gebrauchtes Geschirr, und es gibt Hausfrauen, welche das Kochen dauernd und als Pflichtübung betreiben, die behaupten, wenn auch sie so kochen würden, gäbe es nichts zu essen, aber alles abzuwaschen.

Wie gesagt, *diese* kochenden Hobbyisten reiten ihr Steckenpferd vor allem, weil sie Leckermäuler sind.

Daneben gibt es noch unzählige andere Gruppierungen: Etwa den *ökonomisch* gesteuerten Liebhaber-koch. Im Gegensatz zum genannten Leckerkoch, dem es nichts, aber auch gar nichts ausmacht, für irgend eine merkwürdige Pastete oder Krustade à la Wellington oder für eine Handvoll merkwürdiger Zutaten oder eine Spur Rinderhirn – angeblich zum Verfeinern, was aber keiner zu schmecken vermag – soviel zu zahlen, wie eine mittelständische Hausfrau zur gutbürgerlichen Fütterung einer vierköpfigen Familie auslegt (wobei noch reichlich für den Hund abfällt), geht es dem Ökonomischen weniger um das Kochen an und für sich als um die möglichst kostenlose Beschaffung von Kochbarem. Man findet ihn deshalb auch nur selten in der Küche, und wenn schon, dann erscheint er dort nur, um mit einem bedeutungsvollen Blick zur Hausfrau Papiertüten auf den Tisch zu legen, deren Inhalt er gesammelt hat: Spitz- und Breitwegerich, das grüne Blatt des Huflattichs, wilden Knoblauch, jungen Kerbel ... auf dass sie

fein gehackt, gedämpft, geschmort – was weiss ich! – werden, vom Salate ganz zu schweigen. *Er* weiss es; er sucht Gewachsenes nicht zur Zubereitung, sondern er erfindet Zubereitungsweisen sozusagen für alles, was er da zufällig findet. Und wehe jedem, dem's nicht schmeckt! Das wären Beleidigungen für einen ökonomischen Koch, die er so leicht nicht vergässe!

Man weiss, dass in grossen und vor allem guten Hotels die Arbeitsteilung soweit getrieben ist, dass es nicht nur einen Pâtissier, sondern auch Trancheurs und Salatiers und sogar einen speziellen Teekoch gibt, selbst wenn es einem Kulinarbanausen unerfindlich bleiben mag, was es beim Tee noch viel zu kochen gibt. Und so gibt es auch in der Kongregation der Hobbyköche die *Exklusivteeler*. Ihr Streben geht nach all dem, woraus sich Tee mit gutem Willen machen lässt, wobei sie selbstredend auch genau wissen, wofür. Sie suchen in Wald und Flur, oder sie ziehen im Garten unermüdlich Schöllkraut und Mariendistel für Tee gegen Leber- und Gallenleiden, Kamille und Salbei zum Gurgeln, Baldrianwurzel, Passionsblumenkraut und Lavendelblüten für Schlaförderndes. Und sie sammeln und trocknen, sie köcheln ab, machen Absude und Dämpfe und giessen auf, dass es eine Art hat; und auch sie beschaffen sich die Gewächse nicht etwa gezielt nach gesundheitlichem Bedarf, sondern sie schaffen den Anwendungsbedarf anhand dessen, was ihnen sammelnd in die Finger geriet. Wehe, wenn ein solcher Teeler von einem seiner Streif-





züge zurückkehrt, zufällig mit frischen Rosskastanien (*Aesculus*), Mariendistel (*Carduus mar.*) und gemeiner Schafgarbe! Denn dann kann es gar nicht ausbleiben, dass er seiner Ehefrau auf den Kopf zu sagt, sie leide unter Hämorrhoiden, weil gerade *dagegen* das Gebräu aus dem Genannten in hohem Masse geeignet sei.

Letztlich aber sind diese wenigen Hinweise weit mehr als nur solche: Sie zeigen vor allem einen *Trend im Sektor Hobbyköche* an. Schlug einst nämlich die orthodoxe oder konventionelle Hobbykocherei unweigerlich auf den Bauch, so soll heute damit gerade das Gegenteil bewirkt werden. Nicht mehr gaudemur et mactamus sollen die Erzeugnisse kochhaften Freizeituns, sondern der Gesundheit dienen, der körperlichen Entschlackung, und zwar so irrsinnig natürlich wie möglich. Mit Kräutern und Sprossen und Knöspchen, die mit ökologischem Spürsinn wenn möglich in abgelegenen, giftfreien und ungedüngten Biotopen gefunden wurden, wird die von allen Seiten so sehr gefährdete und mit Karzinogenem gebeutelte Gesundheit gefördert und gehätschelt, das Körpergewicht dezimiert, und wer der hohen Kosten wegen seine nostalgischen Bedürfnisse nicht mit mobiliaren Antiquitäten zwischen Frühgotik und Jugendstil zu befriedigen vermag, stürzt sich eben auf antiquierte Heilrezepte – je älter, desto besser – und sucht, stets Gott und Pfarrer Künzli vor Augen, alles,

a) was die Natur ganz natürlich hervorbringt und

b) was sich kochend zum Verzehr zubereiten lässt.

Eine Entwicklung, die bereits zur Bildung einer weiteren neuen Gruppe von Hobbyköchen geführt hat, nämlich zu den *antiquarisch-bibliophilen*!

Sie extrahieren ihre Rezepte mit Vorliebe alten, verstaubten und wenn möglich wurmstichigen und stockfleckigen Folianten. Darin mag es etwa heissen, z.B. unter dem Stichwort «Weisser Gartensenff (*Eruca fatiua*)»:

«Weisser Senff wärmet hefftig / aber feuchtet wenig / wirdt derhalben mit dem Lattich zum Salat gessen / werden also beyde Kreutter temperirt / der Lattich in der Kälte / der Senff in der Hitze. Des weissen Senffs bletter in guter menig gessen / reitzen zur Vnkeuschheit / treiben den Harn / stercken die dewung / vnd machen den Bauch lind. Doch somans offt isset / bringen sie Wehtagen dess Haupts vnnd erhitzen das Geblüt / sollen derhalben mit Lattich (we zuvor gemeldet) gemischt vnnd gessen werden ...»

Wie man (zum Beispiel) dem Rezeptbuch «Desz Hochgelehrten vnnd weiterberühmten Herrn D. Petri Andree Mattheoli» aus dem Jahre MDLXXXX entnehmen kann, ist es dem Geköch ausnehmend förderlich, wenn die Pflanze bei Vollmond geerntet wird; und es könne auch nichts schaden, heisst es vielsagend, wenn dem Salate ein wenig fein gehackter Badeschwamm auch noch zugefügt werde. Vielleicht damit sich trotz magerer Kost ein Gefühl der Sättigkeit eher einstellt. Wer weiss! Fragen, mit denen sich gerade progressive Hobbyköche intensiv auseinanderzusetzen haben.

