

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 111 (1985)
Heft: 15

Artikel: So lasst uns tafeln...
Autor: Regenass, René / Scotty
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-608004>

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>

So lasst uns tafeln ...

Seien wir doch ehrlich: Essen und Trinken ist schliesslich nur die vornehme, gewissermassen sublimierte Form von Fressen und Saufen. Der Mensch konnte es offenbar nicht ertragen, dass er diese Lebensbedürfnisse mit den Tieren gemein hat. Immerhin ist der Mensch ein höheres Wesen,

Von René Regenass

das einzige, das nicht nur einen Instinkt hat, sondern vor allem die Intelligenz, logische Schlüsse zu ziehen, das Gedächtnis für die Entwicklung zu gebrauchen; er ist sogar das einzige Lebewesen, das lachen kann. Er ist wohl auch die einzige Kreatur, die nicht allein aus Hunger tötet ...

Also überliess der Mensch das Fressen und Saufen den Tieren.

Er erfand auch Instrumente, Besteck und Geschirr, um das Essen und Trinken feudaler, eleganter zu machen.

Das rohe Stillen des Hungers wurde zum Genuss, der Genuss zur Kultur hochstilisiert.

Die Tafelsitten, besonders diejenigen der spanischen und französischen Könige, waren berühmt wegen ihres kunstvollen Zeremoniells. Das war ein regelrechtes – im wörtlichen und übertragenen Sinn – Ritual. Wehe, wenn für ein Getränk nicht das richtige Glas, für eine Speise nicht das richtige Gedeck bereitstand! Einer Todsünde kam das gleich, da konnte wegen eines solchen Vergehens schon einmal der Kopf eines Dieners und Höflings rollen.

Dafür ging es in jener Zeit bei der Körperpflege einfacher zu. Anstelle des Bades und anderer Reinigungsarten wurde das Parfum eingesetzt, um die Körpergerüche zu überdecken.

Alles hat seine zwei Seiten, und über den Geschmack soll man bekanntlich nicht streiten.

Das Essen ist auch ein Prüfstein für künftige Aufsteiger und Chefs. Wer Karriere machen will, muss es sich gefallen lassen, dass er von seinem Vorgesetzten in ein nobles Restaurant eingeladen wird. Nicht aus purer Menschenfreundlichkeit, sondern zu Testzwecken. Isst der sonst sicher geeignete Kandidat wie ein Barbar, verschlingt er wie ein Berserker die besten Happen und Häppchen, weiss er nicht, wie man Austern und Schnecken zum Mund führt oder Artischocken –

nun ja, dann ist sein Aufstieg beendet.

Aber wie das so ist mit dem Fortschritt, der nicht immer ein eigentlicher sein muss: das Pendel schlägt irgendwann unbarmherzig zurück. Wir befinden uns, so meine ich, gerade in einer solchen Phase. Nachfolgende Ethnologen werden mir dereinst bestimmt recht geben müssen. Es bleibt festzustellen: Die Esskultur ist ziemlich auf den Hund gekommen, wenn auch teure Kochbücher, sogenannte «neue Küchen» und snobistische Speiselokale mit vier oder fünf Sternen im Guide Michelin das Gegenteil zu beweisen scheinen.

Die Amerikaner sind, wenn es um Neues, oder mit einem modernen Wort ausgedrückt: um Novitäten geht, stets an der Spitze. Sie haben uns Europäer denn auch gelehrt, dass es schliesslich ein Hamburger auch tut, um den Magen zu stopfen, dass Büchsenahrung durchaus ausreicht, einen Menschen zu ernähren. Eine Umfrage in den USA hat ergeben, dass die meisten Amerikaner den ursprünglichen Geschmack von Früchten und Nahrungsmitteln nicht mehr kennen, sondern nur den Geschmack nach ihrer Verarbeitung und Aufbereitung. Tomaten zum Beispiel. Frische Tomaten wurden von den Versuchspersonen schlicht abgelehnt, weil sie deren Eigengeschmack gar nicht mehr kannten ...

Neuerdings gibt es ja bei uns auch Fertigmahlzeiten. Sie müssen nur noch im Plastikbeutel ins heisse Wasser geworfen werden. Es gibt zudem bereits Büchsen, die, wird an einem Metallstreifen gezogen, sich von selbst aufheizen.

Und was ist mit unseren Picknick-Freaks? Klöpferbraten ist «in». Das Auto vollgestopft und ab an einen Waldrand. Einer sucht Holz, ein anderer baut die Feuerstelle auf, und ein dritter schneidet frische Ruten, an die dann die Klöpfer (Cervelats) gespiess werden, damit sie über dem Feuer schön braten. Auch das schon zu einem Ritual geworden.

Währenddessen packen die Frauen und Freundinnen aus – nein, nicht Erlebnisse, sondern die Zutaten. Bald darauf darf gemampft werden. Hurra, ist das ein Erlebnis!

Und wie herrlich, dass man wieder einmal die Hände gebrauchen kann, als Werkzeuge. Sich so unbekümmert bekleckern, das ist doch eine einmalige Erfahrung nach jahrelanger Erziehung und Dressur.

Hierbei geht es vorläufig und vermeintlich noch nach oben, zu jung ist diese Freiluft-Esskultur, um schon an ihrem Ende angelangt zu sein. Die Industrie hat sich selbstverständlich dieser Picknicker fürsorglich angenommen. Flugs wurden Stühle und

Tische geschaffen, die mittlerweile zu immer kleineren Gebilden zusammengelegt werden können, es entstanden transportable Grills, zum Feuermachen kann Holzkohle gekauft werden, Petrolwürfel erleichtern dem modernen Robinson das Entfachen, damit er nicht gleich ein ganzes Päckchen Streichhölzer aufbraucht. Selbstverständlich sind Kühlboxen zu haben, damit die umfangreichen Spezialitäten auf der stundenlangen Fahrt frisch gehalten werden können, denn Klöpfer tun es längst nicht mehr, da müssen schon Steaks, Salate und anderes her. Besteck und Geschirr wird ebenfalls in Behälter verpackt, die ihrerseits wieder verpackt werden.

Ja, es ist schon so: alles, was der Mensch unternimmt, wird mit den Jahren und Jahrzehnten verfeinert, bis plötzlich ein Rückfall eintritt, ein Sturz manchmal in schon überholt geglaubte Bräuche und Sitten. Fraglich bleibt allerdings dabei, ob das eine ein Fortschritt und das andere ein Rückschritt sei.

Ich glaube, die grösste «Erfindung» des Menschen ist das Feuermachen, auch in bezug auf die Esskultur. Ohne diese Entdeckung wäre die Menüpalette des Menschen bis in die Neuzeit hinein, bis zur Nutzbarmachung des Gases und später der Elektrizität, sehr bescheiden geblieben – eine Art kaltes Büffet, mehr nicht, das Fleisch roh. Mahlzeit!

