

Nichts gegen den "Goût Suisse"!

Autor(en): **Meier, Werner**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **115 (1989)**

Heft 14

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-604991>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Nichts gegen den «Goût Suisse»!



Von Werner Meier

JETZT IST AUCH DAS SCHON NOSTALGIE: Mitte der siebziger Jahre erlebte die gehobene Gastronomie die Offenbarung einer Art des Kochens, die sich selbst mit dem Etikett «Nouvelle cuisine» versah. Gut essen war nicht mehr länger gleichbedeutend mit dem Auftragen von ansehnlichen Portionen gut bürgerlich zubereiteter Speisen, die häufig von feinen, leider aber gebundenen Saucen und vom unverkennbaren Goût der grosszügig verwendeten Butter lebten. Nun musste auf einmal alles knackig sein, nur kurz gegart und möglichst natürlich als das erkennbar, was es auch wirklich war.

Die Bezeichnung «nouvelle» für diese Cuisine war eigentlich aber eine Anmassung, denn so – zumindest sehr ähnlich – wurde in Ländern des Fernen Ostens schon seit Jahrhunderten gekocht. Auch dass die Gerichte wie schön arrangierte Bilder serviert werden, ist etwa in der japanischen Küche seit Generationen Tradition. Für das hedonistische Abendland, wenigstens für jene, die sich über den Niederungen von mastigem Kantinenessen und Schniposa bewegten, tat sich dennoch eine neue Welt auf, die zelebriert und prohibitiv bezahlt sein wollte.

FAST JEDES GERICHT KAM NUN ALS künstlerisches Ereignis daher. Das synchrone Heben der blankpolierten Clochen über den opera magna der kreativen Epigonen von Taillevent, Leonardi, Escoffier & Co war immer so etwas wie die Enthüllung eines kurzlebigen Gemäldes. Die Hohepriester dieses Kultes hatten alle ihre gläubigen Jünger. Pilgerfahrten zu den Tempeln der als überirdisch verehrten Meister der «Amuses Bouches» galten als höhere Weihen in kulturellen Belangen.

Zu dieser Küche musste auch der passende Wein her. Der Beaujolais, bislang mit Rücksicht auf ein Hauptabnehmerland mit dem speziellen «Goût Suisse» ziemlich hochalkoholisiert bereitet, wurde entschlackt, mit dem Image «jeune, frais, fruité» versehen und galt fortan als *der* Wein zur «Nouvelle cuisine».

Wie fast jede Mode, kam auch diese Küche in die Jahre. Vor lauter Erfolg begann Paul Bocuse, France (wie es der Mann, der lange Zeit praktisch das Synonym für «Nouvelle cuisine» war, auf seine Kochblusen sticken

liess), Produkte mit seinem namentlichen Segen als Konserven unter die Leute zu bringen. In der Küche selbst trieb die Kreativität der Meister auch so ihre Blüten: Keine exotische Frucht blieb unentdeckt und konnte davor bewahrt werden, in irgendeinem Zustand als Beilage, Sauce, Garnitur oder Gewürz zu dienen. Mango, Kiwi und Papaya, Granatapfel, Kumquats und Lychees wurden zu scheinbar unverzichtbarem, fast ständigem Beigemüse ...

NACH UND NACH, EIGENTLICH ABER doch ganz plötzlich, war das alles auf breitester Front vorbei. In Gastrokritiken wurden neuerdings kochende Jungstars emporgehjubelt, die sich wie die Entdecker des Bratvorgangs fühlen mussten. Gelobt war nun wieder, was eine schöne Kruste hatte. Die ziselierte, verspielte und häufig überdrehte Eleganz der guten, alten «Nouvelle cuisine» hatte ausgedient und sah als Nachfolgerin die gepflegte Derbheit, wie sie heute wieder gefragt ist. Hirn, Kalbskopf, Kutteln, aber auch Ochsenmaul («Museau de Bœuf» tönt besser) und «Gstell» bekamen auf einmal wieder den Ruf von Delikatessen, denen nicht nur kulinarische Rohlinge zusprechen durften.

Die grosse Masse der Restaurants, von der Quartierbeiz zur Autobahnraststätte, vom Ausflugsrestaurant bis zum währschaftigen Landgasthof, haben das Kommen und Gehen der verschiedenen Stilrichtungen in der Küche ohnehin nie mitgemacht und werden auch in Zukunft wohl kaum mitziehen. Ihre Kunden verlangen ja auch keine kulinarischen Kapriolen. Sie ziehen eine Berner Platte dem Loup de Mer an Seeigelmousse vor, entscheiden sich lieber für das klassische Kalbssteak mit Morchelsauce als für Taubenbrüstchen auf wildem Reis mit Broccolitimbale und freuen sich auf eine «Pizza al Diavolo» mehr als auf Krebschwanzravioli mit Sauerampfergelée.

Und wer so richtig Hunger hat, wird – unabhängig von der nächsten und übernächsten «Cuisine», die in Mode kommt und geht – auch in Zukunft vor dem geistigen Auge zuerst doch immer den legendären Wurstsalat erblicken. Mit viel Zwiebeln, einem knusprigen Bürli und einer schön gezapften Stange Hell ...