

Küchendüfte

Autor(en): **Stähli, Urs**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **128 (2002)**

Heft 1

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-596109>

Nutzungsbedingungen

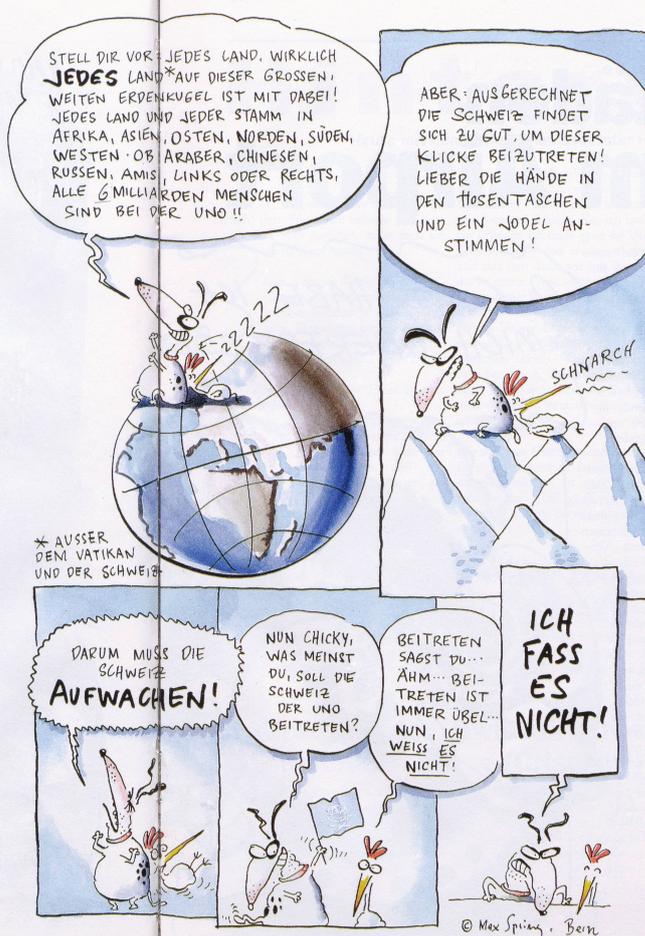
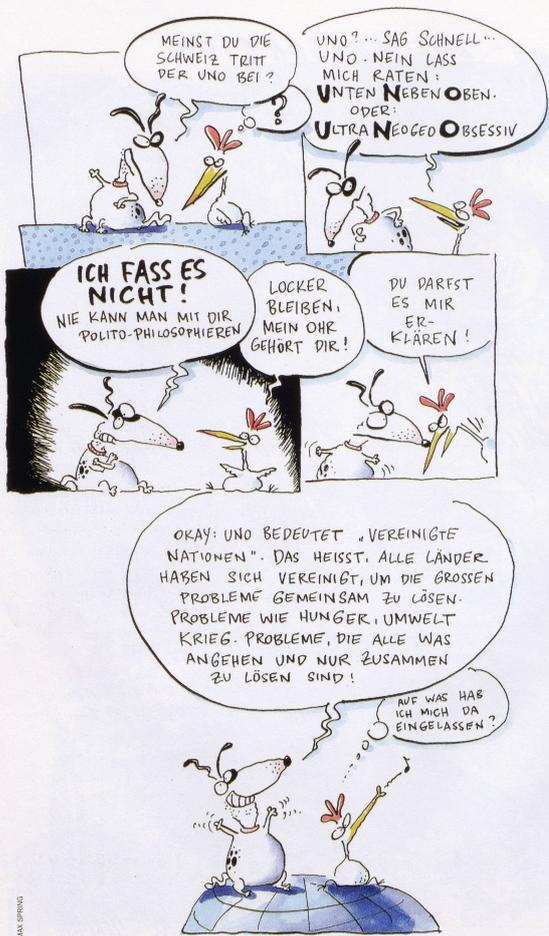
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



Küchendüfte

Wenn Speisen in der Küche kochen, hat man schon manchen Duft gerochen. Wenn dann die Düfte penetrieren, kann frische Luft zur Wohltat führen. Doch droht das Gargut anzubrennen, soll man es von der Hitze trennen. Meist leiden dann die Nasen Qualen aufgrund des Nachgeschmacks, des schalen.

Statt Speisen anzubrennen lassen, weil deren Düfte wir so hassen, sind alle Köche gut beraten, mit Vor- und Umsicht anzubraten und den Prozess zu kontrollieren und adäquat zu temperieren, sodass am Schluss ein gutes Omen verheissen wird mit den Aromen.

Meist gib'ts in der Gerücheküche rasch die verschiedensten Gerüche, die oft der Fantasie entspringen und wirklich keinen Aufschluss bringen. Doch brodeln solche Küchen heiter und unbehelligt einfach weiter, dann leiden nicht nur Nasen Qualen aufgrund des Nachgeschmacks, des schalen.

Dann leiden Reputationen, dann fallen Steine aus den Kronen, dann fallen Kurse an den Märkten, die bis vor kurzem noch sich stärkten. Dann schreibt die Presse wieder Zeilen, die länger noch im Raum verweilen. Dann sieht man wieder Fragezeichen am Horizonte, die nicht weichen.

So wie in jeder guten Küche vertreibt nur klare Luft Gerüch(te).

Urs Stähli