

Après cuisine normale ; Après haute cuisine

Autor(en): **Brühwiler, Jonas**

Objekttyp: **Illustration**

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

Band (Jahr): **142 (2016)**

Heft 5

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.

sprechliche «Strangolapreti» oder «Pici mit Wildschwein-Ragout». Oh Pasta mia!

Quiche Lorraine: In der gewöhnlichen Beiz bekannt als «Chäs-Chüechli» für 4 Fr., im Gourmet-Tempel als: «Obergärer Bergkäse vom Schweizer Hausrind, auf frischem Mai-Heu gereift, ummantelt von einer einheimischen Gerstenkruste mit eingearbeiteten Mager-speck-Bollen und angereichert mit Guérande-Salz.» 19.50 Fr., dafür ein Drittel kleiner.

Restaurant-Tester ist nun wirklich kein Traumberuf: Denn die täglichen Mehrgang-Spitzen-Menüs stumpfen die Geschmacksnerven komplett ab. So malträtiert sind sie vielleicht noch zu begeistern durch eine «Brodwurscht» am OLMA-Stand.

Schweizer Gourmet-Esser fahren gerne ins Ausland: auch hier ist Geiz geil.

TV-Kochshows: Früher hiess es: «Wer nichts wird, wird Wirt», heute: «Wer als Moderator k.o. ist, kocht».

Unbehagen: Wenn Sie in einem Nobelschuppen partout die Speisekarte nicht verstehen, flüchten Sie unter einem Vorwand und gehen Sie ins «Rössli». Dort gibt es immer den besten Beinschinken.

Veganer sind der Albtraum für jeden Küchenchef: Wegen ihrer eintönigen Nahrung gibt es Kreativität nur im Preis.

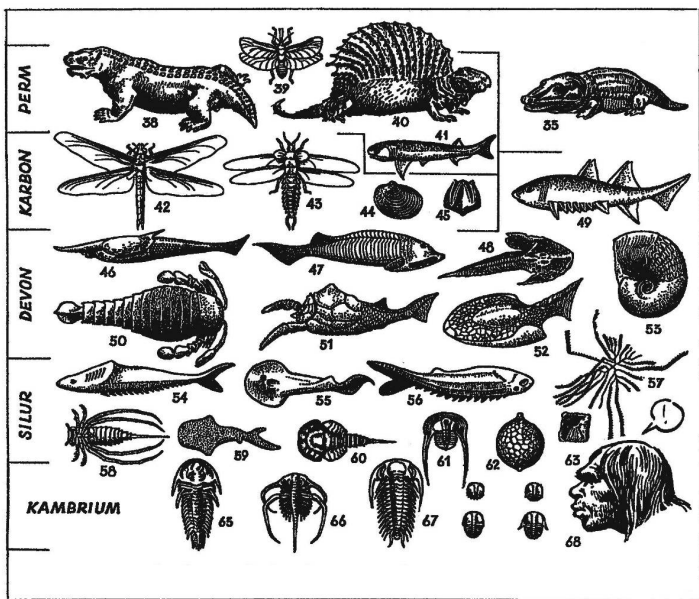
Wasser gibt es in Frankreich gesetzlich kostenlos zu jeder Mahlzeit, bei uns kostet es so viel wie dort der Wein.

Xfür ein U vormachen: Sterne-Küche soll besser schmecken als die Rezepte vom Grosi.

Yoga hilft auch, das Essen besser zu vertragen: Sie erhalten eine innere Balance, höhere Energie zum Verdauen und einen starken Rücken, mit dem Sie auch noch beim 6. Gang gerade sitzen können.

Zum Schluss: Essen muss Freude bereiten, es muss natürlich sowie nachvollziehbar sein, bezahlbar bleiben und gut schmecken. Also: Wieder öfters zur Mama!

Was darfst du bei einer Paläo-Diät essen?



KRIKI (CHRISTIAN GROSS)

KRIKI

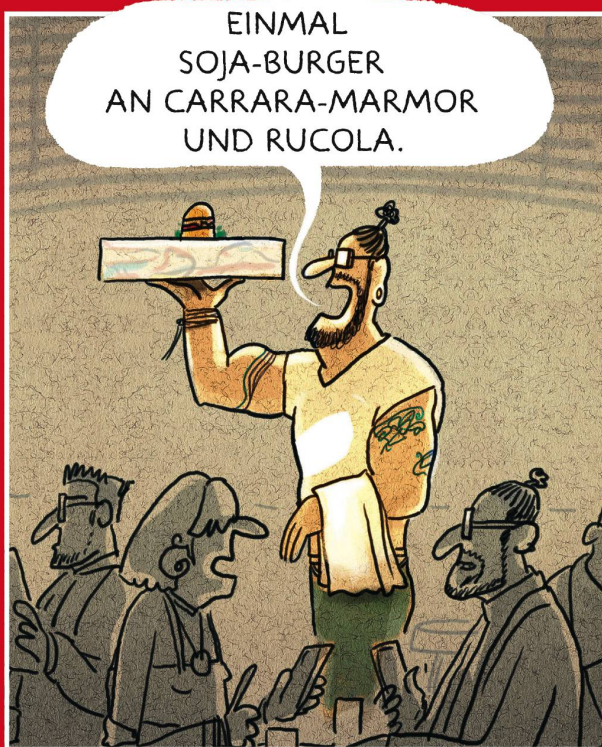


après cuisine normale



après haute cuisine

JONAS BRÜHWILER



MARKUS CROLIK