

Kulinarik : Vorfreude auf den nächsten letzten Schrei

Autor(en): **Salzmann, Annette / Wurster, Miriam**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **143 (2017)**

Heft 11

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-953352>

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.

Die aktuellen Nahrungsmittelkreationen für den Teller, genannt Essen, sind echt total spannend. Da wirkt das althergebrachte Kochen bloss simpel und fantasielos: Man schälte zum Beispiel ein Rüebli, schnitt es in mundgerechte Teile und kochte es weich, in Salzwasser. Es sah aus wie ein Rüebli, orange, und schmeckte wie ein Rüebli.

Aber nun hat man dieses Nahrungsmittelverständnis weiterentwickelt und die Nachkommen von Bircher-Benner, Füllscher, Betty Bossi & Co. haben zum richtigen, echten Handwerk in der Küche gefunden, in eleganten, schwarzen Schürzen.

Und mit richtigem Handwerk ist gemeint: Jedes Lebensmittel wird um-

gestaltet und neu erfunden. Das ist Zeitgeist! «Das war schon immer so» ist auch in der Küche ein «No-Go».

Im Falle der Karotte kann es nun sein, dass es als Hingucker-Häufchen in Grün auf dem Teller erscheint oder als kleine, lustige Kügelchen. Je nach Einfärbung kann es sich dann aber auch um Sellerie handeln. Damit in dieser Hinsicht keine Unsicherheiten entstehen, wird direkt am Tisch nochmals von der «Gastgeberin» repetiert, was man bestellt hatte bzw. wie sich das nun wo auf dem Teller präsentiert.

Oder Blattsalat! Niemand hat gesagt, dass der Blattsalat auch als solcher serviert werden muss. Der kann auch ganz gediegen als Päckli daherkommen, vielleicht als kleine Reminiszenz an die Post? Einzig beim Fleisch scheint die perfekte Auflösung der vorgegebenen Form und Farbe noch nicht gefunden zu sein, was nun natürlich die Veganer-Lobby freut.

Der Pfeffer hat schon lange zur Schokolade gefunden und mittlerweile ist Koriander von allen Speisen, allen, nicht mehr wegzudenken. Die natürliche Körperlichkeit der Nahrungsmittel konnte aufgehoben und in eine neue Form «geschubst» werden. Schubsen, neudeutsch nudging, die neue Glücksform.

Was jedoch bis jetzt vernachlässigt worden war: die Saucen. Doch nun auch hier der Durchbruch: Gin! Wer nur irgendwie in die Nähe einer fantastischen Sauce kommen will, der gebe Gin hinein. Damit steht der vollendeten Nahrungsaufnahme nichts mehr im Wege - wenigstens für eine Weile.

Doch nun zur Vorfreude: Es gibt eine Zeit nach dem Koriander und Saucen-Gin. Freuen Sie sich drauf! Dann werden die Meister, auf der Suche nach dem noch besseren Geschmack, herausfinden: Gin soll wieder getrunken werden. Und für die ultimative Sauce gilt: Salz, Pfeffer - und eine Prise Aromat. Cin cin!

