



Diesmal aber kommen die hungrigen Gäste in die Küche, damit die Spiegeleier nicht anbrennen.

Meinung sind: doppelt hält gut. Ueberhaupt: was ist eine Messerspitze Salz? Wenn sie nicht mit der Zunge gewogen wird, kann sie das kostbarste, mit den besten und richtigsten Zutaten versehene Gericht ruinieren.

Kochen ist eine große Kunst. Sie will nicht nur gekonnt sein. Sie verlangt konzentriertes Denken mit dem Gaumen, ein Zeitgefühl, das zugleich die Hitze des Bratofens auf das genaueste im eigenen Körper fühlt und in Gedanken kontrolliert. Kochen fängt schon beim Putzen des Gemüses an, beim Wässern eines Fischleibes, beim Zerschneiden eines Fleischstückes . . .

*Zu den Aufnahmen stellte sich freundlicherweise Frau Grete Illing zur Verfügung.*



Happy end:

Die mit Hilfe der Gäste geglückten Spiegeleier werden im Triumph in das Speisezimmer gebracht.