Schlechte Wahl

Autor(en): **Gansner, Hans Peter**

Objekttyp: **Article**

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

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

Heft 5

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-952740

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Anfänger-Tipps

Sie wollen ein Gourmet-Restaurant eröffnen? Dann lesen Sie am besten die folgenden drei wichtigsten Tipps:

■ Stellen Sie Salz und Pfeffer auf den Tisch. Sie sind wie ein altes Ehepaar, das zusammengehört, sich aber nichts mehr zu sagen hat. So hat der Gast stets ein Déjà-vu.

■ Sagen Sie dem Chefkoch niemals, dass jemand nachgesalzt oder nachgepfeffert hat. Er betrachtet dies als persönliche Niederlage. Der Koch braucht sonst schon einen Psycho-Coach, der ihm alle zwei Minuten sagt, wie gut er ist.

■ Finden Sie einen Oberkellner, der so eine sexy Stimme hat, dass alle nur noch schmachten, wenn er spricht. Da fällts niemandem auf, wenn er ein Rinds-Entrecôte nicht von einem Katzenragout unterscheiden kann. Perfekt. Am besten Sie stossen gleich mit einem Cabaret Sowieso oder einem Châteauneuf-du-Robinet an. Es kann nun definitiv nichts mehr schieflaufen.

Christian Schmutz

Gourmethölle

Der Teufel steht, wenn er denn will
Persönlich ab und zu am Grill
Fliegen frisst er auch zur Not
Die Cuisine ist nicht sehr haute

Max Wey

Schlechte Wahl

Im Restaurant L'Entrecôte riante, die beste Rôtisserie im Arc lémanique, sitzen neben unserem Tisch zwei Engländer und bestellen, wie nicht anders zu erwarten in diesem Tempel mit der berühmtesten Küche weit und breit zwei Entrecôtes. Das Fleisch ist zertifiziert von Freilaufrindern aus Australien und ihre einzige Ernährung besteht aus Gras. Den Rindern werden jeden Abend die Zähne geputzt und einmal pro Woche werden sie in die Pediküre abkommandiert, wo ihre Hufe mit Nagelscheren behandelt werden. Tische im L'Entrecôte riante müssen mindestens vier Wochen im Voraus reserviert werden. Da nähert sich auch schon der Garçon: «Und wie möchten die Herren denn das Entrecôte gerne haben?», fragt er mit einer kaum wahrnehmbaren Verbeugung.

Miriam Wurster

Die beiden Gäste tuscheln eine Weile, dann sagt der eine beherzt: Also wir beide möchten es am liebsten im Teller, wenn das möglich ist! Apropos: Pech haben die Kanadier: Sie hätten die französische Küche, die amerikanische Technik und die englische Kultur haben können. Und was haben sie gewählt? Die US-amerikanische Kultur, die französische Technik und die englische Küche.

Hans Peter Gansner

Andreas Prüstel

Schattenseiten

Ein Fleischkloss,
für gewöhnlich ein Prasser,
wählt diätenderweise
dieses Mal bloss
eine ganz leichte Vorspeise
und ein Wasser.

Sein Lämmchen kann –
anders als er und die meisten –
es sich figürlich
natürlich leisten,
rührt die Lammkrone dann
aber nicht an.

Ein Stockfisch
stochert unterdessen
lustlos in seinem Fisch
statt zu essen.
Schade
um die schöne Dorade!

Und ein Windbeutel
am Nachbartisch
ist bemüht, seinen Windbeutel
umzubestellen:
mit Bourbon-Vanilleeis,
sehr viel mehr Sahne
und anstelle der Himbeeren
Schattenmorellen.*

Dieter Höss
*Sauerkirschen

Fleischbällchen

Neulich sagte jemand im Bus laut und deutlich «Fleischbällchen». Einfach so. Ohne Kontext. Und ohne ebensolche vorzuweisen. Man glaubte schon, sich verhört zu haben, als der Mann erneut klar vernehmlich «Fleischbällchen» wiederholte. Man schaute sich etwas verstört um und wenn man genau hinsah, dann entging einem nicht, dass mancher dabei leer schlucken musste.

Joanna Lisiak