Im Vegi-Restaurant

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

Objekttyp: **Article**

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

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

Heft 6

PDF erstellt am: **05.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-953162

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

Generation Tripadvisor

BURKHARD FRITSCHE

Gefällt mir

Kulinarische Gebote

Sieben empirisch erhobene Service-Gebote für Schweizer Restaurants und Hotels:

1. Tätige keine Investitionen. Spare an allem und verlange gesalzene Preise.
2. Stelle nur billigste, unqualifizierte Hilfskräfte ein. Ohne Sprachkenntnisse.
3. Sei minimalistisch in Sachen Essen, Serviceleistungen und Einrichtung.
4. Gewähre den Gästen weder Sonderwünsche noch irgendwelche Extras.
5. Reduziere Sauberkeit. Beschränke den Umgang mit Gästen auf Minimum.
6. Sei reserviert, distanziert, ernst. Freundlichkeit untergräbt die Gästemoral.
7. Jammere, klage, verlange Subventionen. So lange, bis man es im Ausland hört.

LUDEK LUDWIG HAVA

Im Vegi-Restaurant

«Diese Rüebli hier haben noch eine Seele!», sagt der Wirt stolz und zeigt an einem Tisch, an dem ein Karottengericht bestellt wurde, seinen Korb: «Da klebt noch der beste Humus meiner biodynamischen Pflanzung dran.» – «Die Erde müssen wir aber nicht auch essen?», fragt der eine Gast beunruhigt.

«Nein, die Original-Erde wasche ich natürlich vor dem Kochen ab», lacht der Wirt. «Aber wohin geht dann die Seele?», fragt die Frau des Gastes beunruhigt: Einfach ins Lavabo und in die Kanalisation hinunter?» – «Ich höre», sagt der Wirt irritiert: «Man braucht mich in der Küche. Also, nehmen Sie jetzt das Karottengericht?» – «Ja, aber bitte ohne Seele!», rufen die Gäste dem in sein Allerheiligstes enteilenden Wirt nach.

HANS PETER GANSNER

Heimische Küche

Der neue Spanier
ist schon wieder weg.
Der Grieche hat sich
auch nicht gehalten.
Sogar ein Italiener
hat dichtgemacht.

Der Türke hat
gar nicht erst Fuss gefasst.
Der Chinese hat sich
nicht durchgesetzt.
Der Thai hat gleich
das Handtuch geworfen.

Zuletzt gab der
Mexikaner auf.
Jetzt eröffnet der Gasthof
«Zum Ochsen» wieder
unter neuer Regie
mit veränderter Karte:

Tapas
Calamares
Lasagne
Sushi
Chopsuey
Chili con Carne

DIETER HÖSS