

Limmat Spritzer

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **97 (1971)**

Heft 30

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.

In Kriegszeiten pflanzt Zürich Kartoffeln auf dem Sechseläutenplatz an. Herr Zürcher bricht mißtrauisch einen Nußgipfel entzwei, weil er wissen will, ob die gängige Bezeichnung «Sägemehl-kurve» mehr als bloß ein Scherz sei.

Aber wer denkt denn jetzt, trotz Notvorratszetteln und Zivilschutz, an Kriegszeiten? Natürlich gibt's allezeit irgendwo Krieg. Die Kampfplätze jedoch sind ja so schön abgelegen. Und: «Wit vom Geschütz gitt grooßi Frässer!» Kaum je war das Thema «Magen-fahrplan» so aktuell wie in den letzten zwanzig Jahren, kaum je wurde übers Essen so ungeheuer viel geschrieben wie seit ungefähr 1950. Rezepte am Radio, Rezepte im Heftli. Breitschlagen der Möglichkeit, Kartoffeln auf hundert Arten zuzubereiten. Tips für alle Varianten, vom Freßgelage bis zum Katerfrühstück. Ausgefallenes unter dem Motto «Dingsbums einmal anders», darunter viel Einfältiges und vor allem sehr viel Ueberflüssiges.

Ich sage das nur nebenbei. Uebri-gens: Gutes Essen macht mir ab und zu auch Spaß. Was mir auf die Nerven geht, ist der Freßkult. Gibt's denn in guten Zeiten gar keine andern Themen? Haha, natürlich gibt's die! Aber wenn man sich anhört, worüber Ungezählte diskutieren, wenn sie's grad einmal nicht von Lukullus und andern Abartigen haben... ja, dann lenkt man ein und stellt sanft resigniert fest: Es ist vielleicht doch gescheiter, wenn die Leute vom Essen, Fressen und dem ganzen Sums drum herum reden.

Jetzt aber, zum Donnerwetter, wieso bin ich eigentlich aufs Essen gekommen? Ach natürlich, ich hab's schon: Dieser Tage ist ein Werk auf den Markt gekommen, das «Zürcher Gourmet» heißt und sich mit «349 exklusiven oder ori-



ginellen Lokalen» befaßt. Vollständig-keit wird nicht angestrebt; dafür hat bei weitem nicht alles, was drinsteht, mit Gourmet zu tun.

An sich ist die Idee nicht schlecht. Will einer chinesisch schnabulieren oder im renommierten Land-gasthof Guggeli (Volksmund: tooti Vögel) vertilgen oder einfach «die Tapete wechseln» und zur Ab-wechslung in einem ihm bislang unbekanntem Lokal schlemmen: Bitte sehr, das handliche Taschen-buch aus dem Verlag Markus De-gen wird ihm mit Tips weiter-helfen. Allerdings wissen leiden-schaftliche Genießer dank Re-klame von Mund zu Mund auch ohne Beizenführer Bescheid.

Man erfährt nicht nur, wie die Etablissements heißen und wo sie liegen, sondern auch Adressen und Telefonnummern, Öffnungszeiten, die Namen der akzeptierten Kreditkarten. Man liest da und dort «Parkplatz» und ist froh, weil man ja selten mit dem Velo zu Lukullus fährt.

Wer Kohldampf hat, will in der Regel nicht unbedingt wissen, wie der Inhaber eines Lokals heißt. Aber immerhin: Die Namen stehen im Gourmet-Führer. Bloß: Ausgerechnet in einem bekannten Betrieb, der eindeutig der Stadt Zürich gehört, wird der Inhaber mit dem Besitzer verwechselt. Oder hat die städtische Liegen-schaftsverwaltung den «Sonnen-berg» verkauft? Und unter dem Stichwort «Terrasse» – übrigens ein Etablissement, das unter «ex-klusiven Restaurants» angeführt wird, aber als Variété-Dancing mit Show viel bekannter ist – findet man «Gerant Borthinelli». Ich bin mit ihm befreundet und finde es gar nicht nett, daß er mir von der Namensänderung nichts gesagt hat. Früher hieß er nämlich Bottinelli.

Laut Vorwort sind die Lokalbe-schreibungen «aufgrund umfang-reicher Vorarbeiten und persön-lichen Interviews mit den Wirten – dennoch von diesen unabhängig – verfaßt worden»; sie versuchen unter anderem «die Atmosphäre und Eigenarten der Lokale» zu vermitteln. Man muß schon sagen: Es ist beim Versuch geblieben, vorwiegend beim abverheiten. Von der Atmosphäre ist in den Schild-erungen oft wenig bis gar nichts zu spüren; zahlreiche Angaben

riechen nach Telefoninterview. Vielleicht riechen sie nur so; das wäre freilich ein zusätzlicher Be-weis dafür, daß der oder die Ver-fasser der Lokalbeschreibungen keine Ahnung davon haben, wie man Atmosphäre schildert. Die Ausnahme: C. F. Vaucher, der wirklich persönliche Beziehungen zu etlichen Etablissements hat und ungefähr zwei Dutzend Lokale brauchbar beschreibt, wenn auch lange nicht so überzeugend wie dann, wenn ihm mehr Platz zum Ausholen zur Verfügung steht. Mit andern Worten: Wie dann, wenn er nicht für den «Zürcher Gourmet» schreibt.

Ansonsten? Hm, ich meine: Wenn man ein Büchlein drei Monate nach Einführung der Spätresta-urants herausbringt, müßte man vielleicht doch wissen, daß bei-spielsweise auch das Restaurant «Tödi» zu jenen Lokalen gehört, die nicht um 24, sondern um zwei Uhr früh mit der Polizeistunde zu tun haben. Nicht ganz klar ist just bei diesem Lokal der Hinweis: «Nur noch eine kleine Bitte: Hunde kriegen so gerne Streit mit-einander; bitte lassen Sie sie zu Hause, dann wird der Abend noch gemütlicher.» In Wirklichkeit geht's hier nicht um eine freund-liche Bitte, sondern: Hunde dür-fen gar nicht hinein. Dem Leser wird unter anderem noch auf-fallen, daß bei verschiedenen Lo-kalen ausdrücklich «Kellnerbedie-nung» angegeben ist. Mit Verlaub: Was soll's? Kellnerbedienung gilt zwar noch heute als vornehmer denn Serviertochterbetrieb. Aber im Zürcher Gourmet-Führer kom-men gelegentlich Restaurants mit «Kellnerbedienung» vor, wo der

Hinweis «miserable Bedienung» aufschlußreicher wäre.

Es gäbe noch allerhand zu bean-standen in diesem neuen Zürcher Gourmet-Führer. Wieso findet man das Hotel Atlantis, wo zahl-reiche Kongresse stattfinden und simultan übersetzt wird, vor allem unter «exklusive Restaurants und Rôtisseries»? Wieso kommt ein Privatklub, wo weder Speisen noch Getränke serviert werden dürfen, in einen Gourmet-Führer? Wieso...?

Moment, fast hätte ich etwas ver-gessen: Wer ein Buch, beispiels-weise einen kulinarischen Zürich-Führer, schreibt oder schreiben läßt, dürfte ruhig eine Ahnung davon haben, was die deutsche Sprache hergibt, wenn man... eben ja: wenn man! Es ist ein dürftiges, klägliches Deutsch, das in diesem Taschenbuch Lokalbeschrei-bungen ab- statt aufwertet. Ei, wie raschelt's so dürr auf dem dünnen Papier! Etwa: «Das Lido versteht sich als Lokal mit gehobener Atmosphäre. Das Obango befindet sich nur eine Minute vom Bahnhof entfernt. Es wird darauf geachtet, daß Orchester engagiert werden, die vielseitig sind. Der Linie zu Liebe werden Schnitzel ohne Garnitur empfohlen. Das Fillet, preislich auf einen General-direktor zugeschnitten. Zwei Zu-satzräume garantieren für private Anlässe eine besondere Erinne-rung. Apple pies, welch letzteres eine Art zerfallener Apfelwähen darstellen. Auch wenn man nur zu zweit ist, stellt das «Kranzler» einen beliebten Treffpunkt dar.»

Und so weiter. Respektive: Undso-weiter. Knapper Sechstkläßlerstil ohne Wortschatz! Sprechen wir nicht von den Satzzeichen! Man braucht ja nicht gerade Oscar Wilde zu sein, der einst einen Tag damit zubrachte, vormittags ein Komma einzusetzen und es nach-mittags wieder herauszunehmen. Aber ab und zu ein Komma, wo eines hingehört: Das wäre auch in einem «Zürcher Gourmet» eine nette Ueberraschung.

«Zürcher Gourmet» – rechte Idee mit viel Pusch. Dennoch: ein Bestseller. Der Zürcher ist beim Lesen offenbar viel weniger heikel als beim Fr... pardon: beim Soupiere.



THUNERSEE

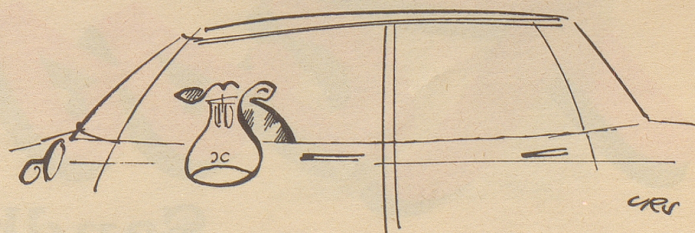
21. Aug.: Großes Seenacht- und Volksfest in Thun

Aug./Sept.: Schloßspiele Thun «Sommernachtstraum» von Shakespeare

Seeluftkur-Abonnemente auf den Schiffen des Thuner- und Brienzersees

Ab September: Günstige Pauschal-Arrangements in den Hotels und Pensionen

Auskunft/Prospekte: Verkehrs-verband Thunersee, 3600 Thun



«Als Autofahrer fühle ich mich ständig gemolken.»