Dreckschwein [...]

Autor(en): **Rapallo [Strebel, Walter]**

Objekttyp: **Illustration**

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

Band (Jahr): **103 (1977)**

Heft 39

PDF erstellt am: **02.06.2024**

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.

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

http://www.e-periodica.ch

Peter Heisch

Hier kocht der Chef!

Die Klage qualitätsbewusster Küchenchefs füllte unlängst die Zeitungsspalten, indessen ihre Kochtöpfe leer blieben. Nach Ansicht eines prominenten Vertreters im Gastgewerbe sind die Ansprüche vieler Gäste auf ein geradezu bedenkliches Niveau abgesunken. Das blieb nicht ohne Auswirkungen auf das Können der Köche. Ihre Kunstfertigkeit hat empfindlich nachgelassen. Die Fachprüfungen für Küchenchefs verzeichneten seit mehreren Jahren ungewöhnlich hohe Durchfallquoten, vernimmt der schokkierte Zeitungsleser und hofft, dass ihm diese unter den gegebenen Umständen möglichst erspart bleiben.

Da klopfe sich jeder schuldbewusst an die eigene Brust. Wenn wir den guten Ruf unserer Küche erhalten wollen, sollten wir unsere Ansprüche entsprechend steigern. Kulinarisch interessante Spezialitäten wie Geckoschnaps, Ameisentoast oder Dakkelbraten sind bei uns zwar noch nicht in dem Masse gefragt wie im benachbarten Ausland, das uns punkto feiner Lebensart um Zungenlängen voraus ist.

«Aber was hilft's: um nicht als Hinterwäldler-Gourmets dazustehen, müssen wir, glaube ich, die Krott schlucken und endlich wieder etwas wählerischer werden», sagte ich zu meinem Freund Isidor, als wir uns neulich auf Schlemmerreise begaben. Einladend winkten die zahlreichen Wirtshausschilder am Strassenrand. Die Transparente mit der Aufschrift «Hier gut essen» liessen wir dabei allerdings unbeachtet, denn wir glaubten zu wissen, was Wirte dieser Art im Schilde führen, die über mangelhafte Deutschkenntnisse verfügen, dafür meist um so mehr rechnerisches Geschick zu ihren Gunsten beweisen. Bedeutend mehr Eindruck machte uns die Tafel «Hier kocht der Chef». Dieser Hinweis erschien uns wie eine unwiderstehliche Einladung, die Qualitäten des Chefs zu erproben. Schliesslich nahmen wir die Herausforderung an und liessen uns an einem Tisch im «Rössli» nieder, um der Dinge zu harren, die uns da zwischen die Zähne geraten sollten.

Weitaus verlockender als die Auswahl einiger Standardgerichte auf der Speisekarte erschien uns die Möglichkeit, den Wahrheitsgehalt des Plakates vor der Tür nachzuprüfen, dass hier der Chef koche.

«Ich fresse einen Besen, wenn es uns nicht gelingen sollte, den Chef bald zur Weissglut zu bringen», raunte mir Isidor leise zu, als er bei der Serviertochter ein pochiertes Gürteltier in Worcestersauce mit Tomatenpüree verlangte.

«Und mir ein Engerlings-Haschee in einer grünen Pfeffersauce, dazu Bambussprossen und etwas Schnepfendreck», doppelte ich nach.

Die Serviertochter sah uns einen Augenblick schelmisch lächelnd an und erwiderte, als sie bemerkte, dass unsere Mienen ernst blieben: «Tut mir leid, aber so etwas führen wir nicht.»

«So, das führen Sie nicht?» machte Isidor gedehnt. «Ich dachte, in einem führenden Restaurant, in dem der Chef persönlich kocht, würde er zumindest auf die Wünsche seiner Gäste Rücksicht nehmen.»

«Bitte seien Sie doch so lieb und fragen Sie den Chef, ob er nicht einmal mit uns eine Ausnahme macht», schaltete ich mich ein.

Die Serviertochter machte, auf dem Absatz quietschend, kehrt, eilte in die Küche und kam nach einer Weile, um eine Spur finsterer im Gesicht, wieder daraus hervor und zu uns an den Tisch.

«Nichts zu machen!» donnerte sie mit schmalen Lippen. «Entweder Sie nehmen das, was auf der Karte steht, oder Sie müssen sich ein anderes Lokal suchen.»

«Gut», erwiderte ich. «Wir beugen uns der Gewalt. Aber das ist Nötigung. Richten Sie das bitte dem Chef aus.»

«Also, was wollen Sie jetzt eigentlich?» fragte das Fräulein ungeduldig.

«Spielt das denn eine Rolle, was wir wollen, da wir das, was wir gerne hätten, offenbar nicht bekommen. Bringen Sie uns meinetwegen irgend etwas.»

«Und dazu einen halben Liter Weissen!» rief ich der Enteilenden nach.

Als sie uns hernach die Gläser einschenkte, bemängelten wir, dass man keinen Stern sehe. «Kein Wunder, dass der Stern unserer Gastronomie im Verblassen ist!» stellte Isidor tiefsinnig fest und nörgelte weiter, ausserdem sei sein Wein weniger kühl als meiner.

Langsam begannen die Gäste an den Nebentischen auf uns aufmerksam zu werden. Aber das störte uns nicht im geringsten. Als man uns das wahllos bestellte Gericht auftischte, stellte sich heraus, dass es hundsgewöhnliche Wiener Schnitzel mit Pommes frites, Gemüse und Salat waren.

«Diese Einfallslosigkeit!» kritisierte Isidor. «Nun, was konnte man schliesslich anderes erwarten.»

«Bevor Sie uns der Stillung unseres Hungers überlassen – anders kann man diese Verköstigung ja nicht bezeichnen –, hätte ich vom Chef noch gerne gewusst, welche Zutaten er dafür verwendet hat», sagte ich, an die Serviertochter gerichtet.

«Wozu wollen Sie das wissen?» fragte sie verwundert.

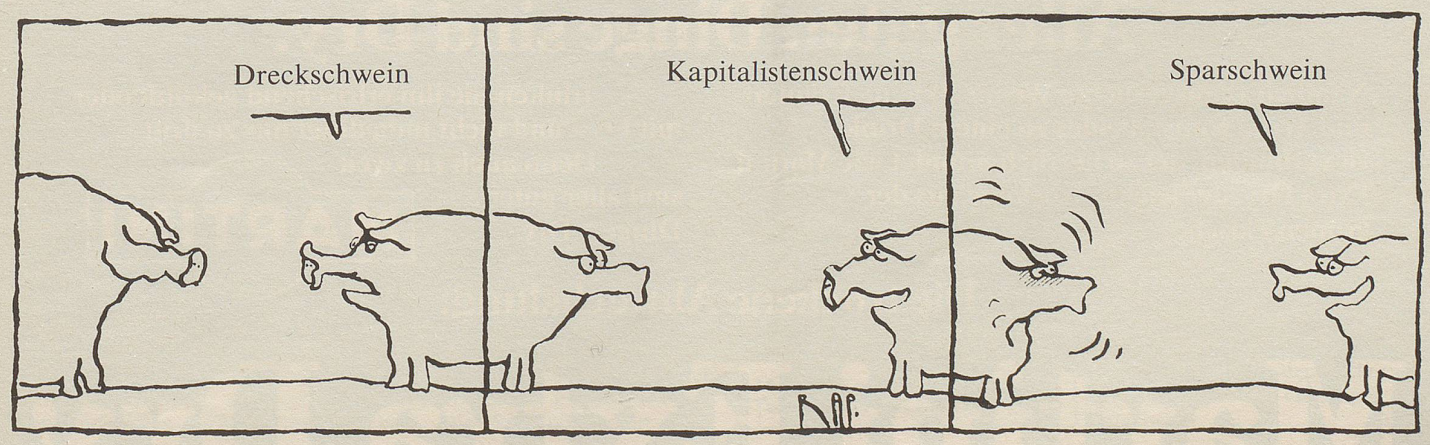
«Nun, für den Fall, dass mich mein Arzt danach fragen könnte. Also gehen Sie schon!»

Sie war im Nu hinter der Küchentür verschwunden. Als sie sich wieder blicken liess, winkte ihr Isidor, um sie zu fragen, ob der Salat wirklich für zwei Personen gedacht sei. Er bekam es kopfschüttelnd bestätigt.

Isidor warf die Serviette auf den Tisch, erhob sich vom Stuhl und schmetterte, auf den Salat deutend, zornig in den Saal: «Warum zum Teufel, bekommen wir dann nur eine Schnecke! Richten Sie Ihrem Chef aus, seine Schnitzel seien zäh wie Schuhleder, die Pommes frites die reinsten Hobelspäne und die Gemüsegarnitur ein grüngefärbtes Brechmittel!»

Was dann geschah, ist schnell erzählt. Plötzlich ging knarrend die Küchentür auf, und im Rahmen stand, mit in die Hüften gestützten Armen, eine füllige Gestalt in Weiss, zu der das krebsrote Gesicht in apartem Gegensatz stand.

Seither wissen wir, was wir von Schildern zu halten haben, auf denen grossspurig versichert wird: «Hier kocht der Chef!» Der Chef, der uns aus der Küche entgegentrat, war in Wirklichkeit nämlich eine Frau.

Und wie sie kochte! Und wie . . .

Deinhard
LILA
PRÄDIKATSSEKT EXTRA DRY
Import: Berger & Co. AG. 3550 Langnau