Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 109 (1983)

Heft: 10

Rubrik: Basler Bilderbogen

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Hanns U. Christen

Gastronomie-Führer – selbstgemacht!

Gewiss gehören auch Sie zu den kultivierten Schweizern, denen das Essen und das Trinken echte Anliegen sind. Gewiss sind auch Sie ein Mensch, der nicht irgendwelche Nährstoffe einfach so herunterschlingt, um den Bedarf des Körpers an Brennstoff, Wasser, Vitaminen und weiteren wichtigen Substanzen zu decken. NEIN! Sie sind ein Mensch, der zu essen und zu trinken versteht. Sie sind ein kulinarisch gebildeter Schweizer mit hohen Ansprüchen an Küche und Keller. Wenigstens wenn Sie auswärts essen gehen und es selber zahlen müssen. Wie aber finden Sie heraus, ob Ihnen das Gebotene schmeckt? Können Sie sich einfach so mir nichts, dir nichts blindlings auf das Angebot verlassen? NEIN! Das können Sie nicht. Sie benötigen dringend und unabdingbar einen kompetenten Helfer. Sie können nicht einfach in einen Betrieb des Gastgewerbes hineintreten und das, was Sie dort bestellen, gut finden. NEIN! Sie müssen unbedingt ein Buch haben, das Ihnen sagt, wie's mit diesem Betrieb des Gastgewerbes so ist. Sie brauchen einen Gastronomie-Führer!

Solch ein Führer, in Form eines Buches, ist in besseren Buchhandlungen erhältlich. Mehr noch: er ist soeben erschienen. Das schweizerische Gastgewerbe hat auf ihn ebenso ungeduldig gewartet wie auf eine Epidemie von Cholera, und es hat sein Erscheinen ebenso freudig begrüsst wie eine akute Blinddarmentzündung. Nun sind die Schweizer Wirte und Restaurateure und Hoteliers von einem Alpdruck befreit und können erleichtert aufatmen. Endlich können sie schwarz auf weiss nachlesen, was sie alles falsch gemacht haben. Endlich können Wirte und Küchenchefs wieder das erhebende, die Seele erquickende Erlebnis geniessen, dass kompetente Fachleute ihnen sagen: Deine Spezialität des Hauses erinnert stark an einen Winterpneu, und Deine Dessertküche sollte zum Teufel gehen! Das ist positive, freimütige Kritik, die jeden Angehörigen des Gastgewerbes erfreut und erfrischt. Odddr?

Dieser Gastronomie-Führer hat für Sie nur einen Nachteil, und das ist sein Preis. Er kostet nämlich so viel, wie Sie in einer heimeligen Quartierbeiz für ein Essen für zwei Personen samt Getränken hinlegen müssen, oder so viel, wie Sie in einem Spitzenbetrieb der Nouvelle cuisine für drei Scheiblein Gelbrübe, ein Blumenkohlröslein sowie ein Teelöffeli Härdöpfelstock (gestrichen, nicht gehäuft) zu bezahlen haben. Das ist natürlich ein ansehnliches Stück Geld. Sie werden den Betrag möglicherweise ein paarmal in den Fingern herumdrehen, bevor Sie ihn auf den Ladentisch einer Buchhandlung legen, damit Sie den Gastronomie-Führer mit gutem Gewissen mitnehmen dürfen. Müssen Sie ihn aber bezahlen? NEIN. Sie müssen nicht. Bitte kommen Sie nicht auf den Gedanken, dass Sie ihn stehlen könnten. Gewiss – weite Schichten des Gastgewerbes sind restlos der Meinung, dass ihnen dieser Gastronomie-Führer gestohlen werden könnte. Sie aber haben einen viel einfacheren, ehrlichen Weg, um zu einem gleich wertvollen Führer zu kommen, der von ebenso kompetenten Verfassern geschrieben wurde. WIE? fragen Sie. Sehr einfach: schreiben Sie ihn selber!

Jetzt werden Sie sagen: «Aber so ein Gastronomie-Führer ist doch von ganz grossen Könnern geschrieben worden. Von Leuten, die sich auf dem Gebiet des Essens und Trinkens restlos auskennen!» Ich sage Ihnen: «Das meinen SIE!» Lassen Sie sich davon überzeugen, dass Sie es ebensogut können. Schreiben Sie Ihren eigenen Gastronomie-Guide. Kaufen Sie ein rot gebundenes Heft und schreiben Sie auf die Etikette, wie Sie heissen. Das hat den Vorteil, dass Ihr Gastronomie-Führer dann als Autoren nicht zwei französische Namen trägt, von denen kein Mensch richtig weiss, wie man sie ausspricht. NEIN! Als Autor stehen SIE darauf. Das Hildi Bieri-Röthlisberger oder der Gustav Abdermatten, oder wie Sie eben heissen.

«Ja, aber ich verstehe doch gar nicht viel vom Kochen!» mögen Sie jetzt einwenden. Gemach, liebe Freunde. Gehen Sie erst einmal in sich und schätzen Sie Ihre eigenen Fähigkeiten ab, bevor Sie so etwas sagen. Denken Sie darüber nach, was Sie selber können. Damit Sie's einfacher haben, lasse ich eine kurze Frageliste folgen, die Sie selber ankreuzen sollen. Also:

Können Sie eine Beutelsuppe selber anrühren?	Ja ○	Nein ○
Ist Dôle Pinot Noir ein Rotwein?	Ja ○	Nein ○
Ist eine weisse Sauce weiss?	Ja ○	Nein ○
Ist eine braune Sauce braun?	Ja ○	Nein ○
Können Sie eine Büchse Ravioli fixfertig selber öffnen?	Ja ○	Nein ○
Rührt man Härdöpfelstock aus Härdöpfelstockpulver an?	Ja ○	Nein ○
Servieren Sie Fruchtsalat aus einer Büchse?	Ja ○	Nein ○
Können Sie ein tiefgekühltes Fixfertig-Gericht ohne Hilfe selber auftauen?	Ja ○	Nein ○

Wenn Sie, verehrte Leserinnen und Leser, alle diese Fragen mit einem klaren Ja beantwortet haben – und bitte: ohne dabei zu schwindeln! –, so dürfen Sie sich mit Überzeugung und aus vollem Herzen als ganz ausgezeichneten gastronomischen Kritiker bezeichnen. Denn das ist – so meine ich – das gastronomische Können, das die meisten der Leute aufweisen, die gastronomische Führer schreiben. Ich gebe zu: es gibt unter ihnen auch Leute, die es mit dem Können sogar noch höher hinauf gebracht haben. Ich kenne einen, dem gelingt es sogar in zahlreichen Fällen nahezu auf Anhieb, nach der Gebrauchsanweisung auf der Packung selbst einen Schokoladepudding fast knollenfrei zuzubereiten. Wenn auch meist leicht angebrannt. Dieser Mann ist aber auch Spezialkritiker für die allerbesten Restaurants des Landes, und vor seinem Urteil zittern und zagen die Küchenchefs und Patrons der Spitzenunternehmen.

Also, liebe Leserinnen und Leser: Frisch gewagt! Beginnen Sie schon heute! Schreiben Sie selber Ihren Gastronomie-Führer! Und lassen Sie alle Hemmungen beiseite. Die Kritiker der gedruckten Gastronomie-Führer – die haben nämlich auch keine ...

Elchina
das bewährte und wohlschmeckende Stärkungsmittel – gibt
neue Kraft und Energie.
In Apotheken und Drogerien

TÜRKEI
● Cityflüge Istanbul
Jede Woche, das ganze Jahr
● Badeferien
Direktflüge mit Balair
● Yachtours
Flotilla-Segeln
Segeln auf eigene Faust
● Rundreisen
9 verschiedene
123 garantierte Starttermine
● Fly + Drive
Entdecken auf eigene Faust
42seitiger Prospekt bei
ISTANBUL REISEN
Tel. 01-362 91 01
oder bei Ihrem Reisebüro
ISTANBUL REISEN ZÜRICH