

Basler Bilderbogen

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **109 (1983)**

Heft 10

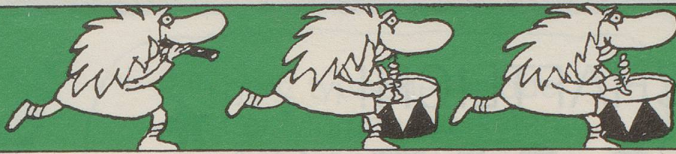
PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.



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 Teelöffel Händöpfelstock (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, und 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 Frage-liste folgen, die Sie selber ankreuzen sollen. Also:

Können Sie eine Beutelsuppe selber anrühren?	Ja <input type="radio"/>	Nein <input type="radio"/>
Ist Dôle Pinot Noir ein Rotwein?	Ja <input type="radio"/>	Nein <input type="radio"/>
Ist eine weisse Sauce weiss?	Ja <input type="radio"/>	Nein <input type="radio"/>
Ist eine braune Sauce braun?	Ja <input type="radio"/>	Nein <input type="radio"/>
Können Sie eine Büchse Ravioli fixfertig selber öffnen?	Ja <input type="radio"/>	Nein <input type="radio"/>
Rührt man Händöpfelstock aus Händöpfelstockpulver an?	Ja <input type="radio"/>	Nein <input type="radio"/>
Servieren Sie Fruchtsalat aus einer Büchse?	Ja <input type="radio"/>	Nein <input type="radio"/>
Können Sie ein tiefgekühltes Fixfertig-Gericht ohne Hilfe selber auftauen?	Ja <input type="radio"/>	Nein <input type="radio"/>

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