

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 115 (1989)
Heft: 45

Artikel: Test(fr)esserei ist harte Arbeit
Autor: Surber, Hans / Möhr, Ossi
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-617877>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

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

Test(fr)esserei ist harte

VON HANS SURBER

Ganz gemütlich ist es hier in diesem Luxuslokal, das erst vor ein paar Wochen eröffnet wurde. Ein bislang unbeschriebenes Blatt herrscht in der Küche über eine kleine Brigade. Doch die Mund-zu-Ohr-Propaganda unter Insidern der Gastroszene verheisst Grandioses; eine Entdeckung sondergleichen soll das «Chez Jean» sein. Auf der Speisekarte tummeln sich die feinsten aller Leckerbissen, die Weinkarte berauscht allein schon beim Lesen. Das Lokal ist bis jetzt nur schwach besetzt, sieben Uhr abends ist noch zu früh für die Feinschmecker der höchsten Klasse. Man will ja schliesslich auf seinen Auftritt nicht verzichten, und den hat man erst dann, wenn mindestens drei Viertel des Lokals schon besetzt sind. Nicht nur sehen und gesehen werden heisst die Devise, sondern vor allem, als einer der Trendsetter und Kenner unter Gleichgesinnten erkannt und anerkannt sein. (Wenn das Lokal erst einmal bekannt ist und Kreti, Pleti und Pöbel darin verkehren, bricht der wahre Feinschmecker auf zu neuen Abenteuern.)

Während der Wartezeit auf die Prominenz lässt sich solchen Überlegungen gut nachhängen. Doch jäh erwacht der Früh-

Ist der dort nicht Livio Strizzi?

gast aus seiner Gedankenwelt. Halluziniert er vor lauter erhabenem Rausch, in einem Luxuslokal Platz gefunden zu haben? Oder steht da wirklich Livio Strizzi, der bekannteste aller nationalen Gastrokritiker? Wieso begrüsst ihn der Kellner als Herr Alassio. Aha! Inkognito hat der Fresspapst seine Audienz angemeldet. Er will schliesslich die Originalküche testen, nicht eine Sonderanfertigung für kulinarische Journalisten. So sieht also der ideale Tester aus.

Wie kommt man eigentlich zu diesem Beruf? Oder ist es eine Berufung? Beides wird wohl mitspielen. Doch um aus der Be-

rufung einen Beruf zu machen, braucht es ausser jahrelanger Erfahrung im Umgang mit Essen und Trinken, mit Kochtechnik und kulinarischer Kultur noch einiges mehr. Was das organische Innenleben des Testers betrifft, fallen vor allem der zweifach teflonbeschichtete Magen mit Zusatzkammer, die Leber mit doppelter Kapazität und zusätzlicher Alkoholentsorgungsdrüse sowie Sodbrennkatalysator auf. Der ideale Tester ist allerdings schon rein äusserlich zu erkennen. Nein, nicht unbedingt am monströsen Umfang; das deutet schon eher auf Völlerdenn auf Kennerei.

Hals wie eine Giraffe.

Der ideale Feinschmecker zeichnet sich durch andere Merkmale aus. An seinem Körper zum Beispiel: Die Nase ist übergross, leicht gebogen, mit einem Anklang zur Hakenase mit weiten Nasenlöchern – perfekt für die Weinriecherei. Seine Zunge ist breiter und länger als die Norm – die Fläche der Kapillaren für die Geschmacksanalyse wird so erhöht. Der Hals überschreitet in der Länge ebenfalls die gewohnten Masse – man erinnere sich an den berühmten Satz des unbekanntenen Weinkenners: «Dieser Wein hat einen solch herrlich langen Schwanz (gleich: Abgang, die Red.), man sollte den Hals einer Giraffe haben.» Der Gaumen und die Wangen bilden, verglichen mit unseren zarten Laienköpfchen, eine wahre Höhle. Genügend Raum also, den Schluck Wein hin und her zu wühlen wie das vom Hurricane «Hugo» gebeutelte Meer. Diese Konstellation ermöglicht dem Tester eine absolut fehlerfreie Analyse des Saftes. Er schliesst auf Duftnoten, die einem gewöhnlich Sterblichen für immer und ewig verborgen bleiben. Zinn und Bronze, Email und Ziegelstein, Cashmere und Nylon, Holunder und Erdbeeren. Mit Pril und Brio gewaschenes Glas, die Lippenstiftmarke der letzten Trinkerin und den Küfer der Fässer entdecken die Labors auf zwei Füssen

genauso unfehlbar, wie sie das penetrante Parfum der Tischnachbarin von der Analyse ausschliessen können. Das Gebiss der Tester macht von der Anpassung an den Beruf seines Trägers keine Ausnahme: Die Schneidezähne sind rasiermesserscharf geschliffen, damit lässt sich selbst das zäheste Steak reissen. Der Tester misst an der Kraft, die er dafür braucht, die Qualität und die Bissstärke. Die Molaren haben breitere Oberflächen und sind sensibel wie elektronische Sensoren. Sie reagieren auf die feinste Nuance in der Konsistenz der Produkte. So weit das rein körperliche Äussere.

Die Anpassung an die Schwierigkeiten, die dem Tester in der Ausübung seines Berufs begegnen können, treibt ihr Unwesen weiter bis zur Kleidung.

Tester kaufen in besonders darauf eingerichteten Geschäften ein. Sie benötigen für ihren äusserst harten Job unter anderem

Flexibilität im Bund.

knitterfreie Hosen mit elastischem Bund und verstärktem Hosenboden; sie sitzen ja bei ihrer Arbeit die meiste Zeit. Ihre Jacketts sind hinten etwas länger, damit sie innen an der Hose befestigt werden können und beim langen Sitzen nicht ständig hochrutschen. Die Jacketts haben zudem viel mehr Innentaschen als normal. Da muss Platz sein für Tonband, Pipette sowie Reagenzgläser für Saucenproben und chemische Analysen, Kotsäcke, Miniblock und Bleistift, Kleinstbildkamera und andere wichtige Berufsutensilien.

Der Tester in unserem Lokal hat die Wahl getroffen und sich ein seiner Arbeit entsprechendes vielgängiges Menu bestellt. Er frisst sich fast durch die ganze Karte. Nur so kommt er auf die Noten für die Bewertung. Gang für Gang wird nun geschnüffelt, gekaut, die Nase gerümpft, notiert, pipettiert, abgefüllt, geschlürft ... bis am bitteren Ende der Elastikhosenbund auf seine äusserste Kapazität gespannt ist. So gespannt wie der Leser seines Guide auf sein Urteil war.

Denn nach der schwerwiegenden Test-

Rat: Wenn Sie einen über den Durst trinken, dürfen Sie ruhig mal alles vergessen – auch, wo

Arbeit

esserei ist die Arbeit noch nicht getan. Die Resultate der langwierigen Untersuchung im Lokal und im Labor müssen in leicht verständlicher Form zu Papier gebracht werden. In einfache Sätzchen wie zum Bei-

wusste, auf den finalen Höhepunkt vor. Nachdem Röbi wieder einmal seine Schreibmaschine malträtiert und zu infamen Falschaussagen über andere Beizen missbraucht hatte, schob der gerissene Bar-

man dem Treiben mit einer minimalen Überdosis den Riegel vor.

Exitus ohne Fremdeinwirkung, stellte der Arzt fest.

Hart an der Wirklichkeit.

spiel: «Der Fisch war gut gegart. Die Saucen waren mit den passenden Fonds unterlegt.» Poetisch muss es nicht, darf es nie sein. Die Texte müssen hart an der Realität liegen und ihr pingelig genau entsprechen.

Sonst könnte es dem Tester ergehen wie Röbi Fleischmann selig. Der konnte zwischen Irischem Whiskey und Schottischem Whisky nicht unterscheiden, sah dreifach so viele Marken davon und Hirsche, wo es keine gab. Das war der Anfang seines langsamen Endes. Zu einem Hausverbot kam es nicht; dem Pseudo-Gastro-Würstler hat der Barman der von ihm beschriebenen Lokalität die Drinks immer rassiger gemixt. Mal mit einem Schuss Strichnin, mal mit ein wenig Digitalis, dann zur Abwechslung ein Spritzer Zyankali. Über Monate hinweg bereitete der Barman so dem Kunden eitel Freude und denselben, ohne dass dieser es



OSSI MOHR

Ihr Auto parkt! am