

# Vom Chef selbst geschnitten!

Autor(en): **Prüstel, Andreas**

Objektyp: **Illustration**

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

Band (Jahr): **142 (2016)**

Heft 5

PDF erstellt am: **11.09.2024**

## **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.

## Anfänger-Tipps **Gourmethölle**

**Sie wollen ein Gourmet-Restaurant eröffnen? Dann lesen Sie am besten die folgenden drei wichtigsten Tipps:**

■ Stellen Sie Salz und Pfeffer auf den Tisch. Sie sind wie ein altes Ehepaar, das zusammengehört, sich aber nichts mehr zu sagen hat. So hat der Gast stets ein Déjà-vu.

■ Sagen Sie dem Chefkoch niemals, dass jemand nachgesalzt oder nachgepfeffert hat. Er betrachtet dies als persönliche Niederlage. Der Koch braucht sonst schon einen Psycho-Coach, der ihm alle zwei Minuten sagt, wie gut er ist.

■ Finden Sie einen Oberkellner, der so eine sexy Stimme hat, dass alle nur noch schwachen, wenn er spricht. Da fällt's niemandem auf, wenn er ein Rinds-Entrecôte nicht von einem Katzenragout unterscheiden kann. Perfekt. Am besten Sie stossen gleich mit einem Cabaret Sowie-so oder einem Châteauneuf-du-Robinet an. Es kann nun definitiv nichts mehr schief laufen.

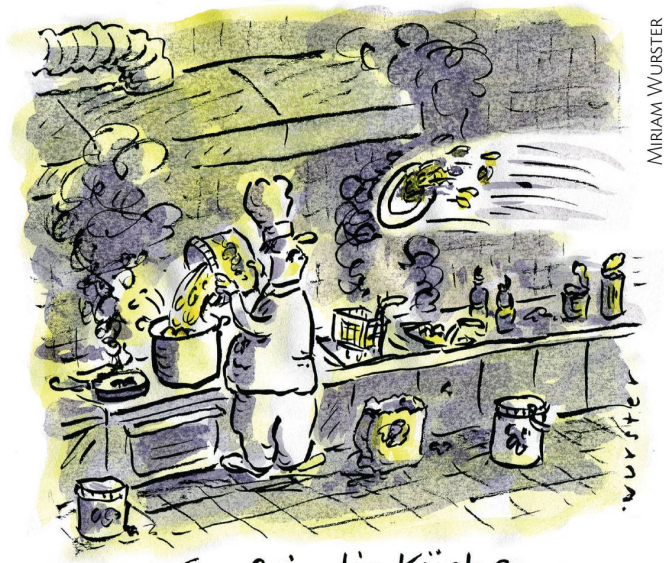
CHRISTIAN SCHMUTZ

Der Teufel steht, wenn er denn will  
Persönlich ab und zu am Grill  
Fliegen frisst er auch zur Not  
Die Cuisine ist nicht sehr haute

MAX WEY

## Schlechte Wahl

Im Restaurant L'Entrecôte riante, die beste Rôtisserie im Arc lémanique, sitzen neben unserem Tisch zwei Engländer und bestellen, wie nicht anders zu erwarten in diesem Tempel mit der berühmtesten Küche weit und breit zwei Entrecôtes. Das Fleisch ist zertifiziert von Freilaufzindern aus Australien und ihre einzige Ernährung besteht aus Gras. Den Rindern werden jeden Abend die Zähne geputzt und einmal pro Woche werden sie in die Pediküre abkommandiert, wo ihre Hufe mit Nagelscheren behandelt werden. Tische im L'Entrecôte riante müssen mindestens vier Wochen im Voraus reserviert werden. Da nähert sich auch schon der Garçon: «Und wie möchten die Herren denn das Entrecôte gerne haben?», fragt er mit einer kaum wahrnehmbaren Verbeugung.



MIRIAM WURSTER

## Gruß in die Küche

Die beiden Gäste tuscheln eine Weile, dann sagt der eine beherzt: Also wir beide möchten es am liebsten im Teller, wenn das möglich ist! Apropos: Pech haben die Kanadier: Sie hätten die französische Küche, die amerikanische Technik und die englische Kultur haben können. Und was haben sie gewählt? Die US-amerikanische Kultur, die französische Technik und die englische Küche.

HANS PETER GANSNER

lustlos in seinem Fisch statt zu essen.  
Schade um die schöne Dorade!

Und ein Windbeutel am Nachbartisch ist bemüht, seinen Windbeutel umzubestellen: mit Bourbon-Vanilleis, sehr viel mehr Sahne und anstelle der Himbeeren Schattenmorellen.\*

DIETER HÖSS  
\*Sauerkirschen



ANDREAS PRÜSTEL

## Schattenseiten

Ein Fleischkloss, für gewöhnlich ein Prasser, wählt diätenderweise dieses Mal bloss eine ganz leichte Vorspeise und ein Wasser.

Sein Lämmchen kann – anders als er und die meisten – es sich figürlich natürlich leisten, rührt die Lammkrone dann aber nicht an.

Ein Stockfisch stochert unterdessen

## Fleischbällchen

Neulich sagte jemand im Bus laut und deutlich «Fleischbällchen». Einfach so. Ohne Kontext. Und ohne ebensolche vorzuweisen. Man glaubte schon, sich verhöhrt zu haben, als der Mann erneut klar vernehmlich «Fleischbällchen» wiederholte. Man schaute sich etwas verstört um und wenn man genau hinsah, dann entging einem nicht, dass mancher dabei leer schlucken musste.

JOANNA LISIAK

