"Nach der Vorspeise zücke ich stets Bleistift und Block [...]

Autor(en): **Wessum, Jan van**

Objekttyp: **Illustration**

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

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

Heft 17: **A la carte**

PDF erstellt am: **01.05.2024**

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

Ländliche Gaststätten

Aufgesucht von Thaddäus Troll

«WEISST du, worauf ich Lust habe? Auf ein richtiges ländliches Essen! Gibt es eigentlich in eurer Gegend so etwas wie Dorfkneipen?» fragte Barbara.

«Ha ja!» sagte ich. «Typischere als in ganz Deutschland. Bloss heissen sie nicht Kneipen, sondern Wirtschäftle. Zum Beispiel der «Ochsen» in Hottenhausen. Da bekommst du ein Schweineripple, zart und rosig und saftig wie eine schwäbische Aphrodite, und dazu ein Sauerkraut, selbst eingemacht, mit braungebratenen Speckwürfeln und Wacholderbeeren. Hmm ... Komm, wir fahren gleich!»

Vergeblich suchten wir in Hottenhausen den «Ochsen». Er war umgetauft und hiess «Zum Kurfürsten». «Tempel der Gourmets» tat giftgrünes Neonlicht über dem Misthaufen kund. Die Wände waren mit fünferlei Tapeten, mit Bast, Binsen und Bambus raumgestaltet. Die Theke gebärdete sich nierenförmig. Wir waren die einzigen Gäste. Ein indignierter Kellner in ehemals weisser Jacke brachte uns mürrisch die Speisekarte. «Es kocht für Sie Hein Kuchelfinger, vorzeitiger Chefkoch der ‹Bremen›», tat sie kund und bot internationale Genüsse: Schaschlik mit gemischtem Salat – Kreolischen Reis – Paella Valenciana – Indischen Hirtenspiess – Chinesische En-Schu-Min-Suppe – Fondue Bourgignonne – Bouillabaisse. Hinter jedem der Gerichte verriet eine neckische Zahlenkombination den Beitrag der deutschen Chemie zum Duft der grossen, weiten Welt.

«Wenn das Essen nur nicht so gesalzen ist wie die Preise», argwöhnte Barbara.

«Wir möchten gern eine schwäbische Spezialität. Ripple mit Kraut, Leberspätzle oder Maultaschen, die waren früher hier so gut», sagte ich schüchtern zu dem Kellner, der an seinen Nägeln knabberte.

«Hamm wa nich!» entgegnete er angewidert. «Der neu renovierte Chef legt Wert auf internationales Publikum. Bis auf Schaschligg flangbee mit Pommfritz iss alles gestrichen.»

«Also bitte zweimal Schaschlik – ohne flangbee. Und einen leichten Württemberger.»

«Hamm wa nich! Nur Tschianti, Tokayer und Schattoh Lafayette.»

«Dann bitte eine Flasche Sprudel mit zwei Gläsern.»

Die Schaschlikspiesse liessen nicht lange auf sich warten. Das Fleisch sah grau und müde aus. Ein paar leichenfarbene Pommes frites lagen ihm bei. In einer Schüssel schwammen drei Blättchen Rapunzeln, fünf Scheiben Kartoffeln, eine kleine Raupe, eine zerquetschte Tomate und ein Haar vom Haupte der kalten Mamsell. Als wir den Kellner darauf aufmerksam machten, fischte er Raupe und Haar mit einem Zahnstocher heraus.

Mit dem Gesicht eines Dorfdeppen unter einer riesigen Mütze, die in der Farbe dem Jackett des Kellners glich, nahte sich Hein, Chefkoch a. D. der «Bremen». Er hatte zwei Flaschen unter den Arm geklemmt, in denen wir Kupfervitriol und Motorenöl vermuteten. Er schüttete grüne und braune Flüssigkeiten über das erschrockene Fleisch und versuchte es anzuzünden. Aber es brannte nicht.

«Da muss Fett hineingelaufen sein», sagte der Chefkoch der «Bremen» sachkundig. «Macht aber nix!» beruhigte er uns und schlurfte von dannen. Wir versuchten zu essen, legten aber bald Messer und Gabel kapitulierend nieder.

«Hat wohl nicht geschmeckt?» fragte der Kellner.

«Nein!» sagte Barbara tapfer.

«Macht nix!» tröstete er. «Darf ich gleich kassieren?» Er addierte Zeche, Bedienung, Mehrwertsteuer, Saisonzuschlag und das Datum.

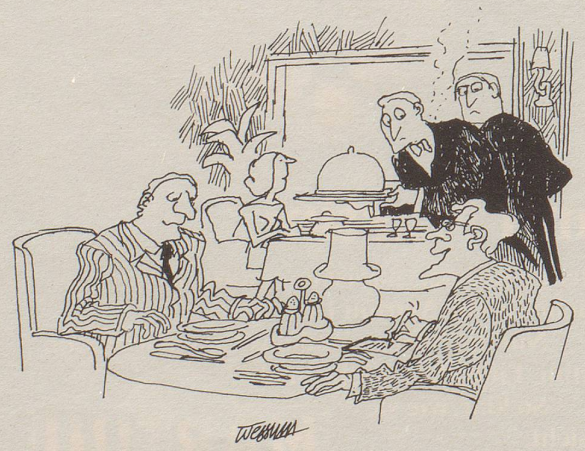
«Macht nix!» sagte er, als ich das Datum moniert hatte.

✳

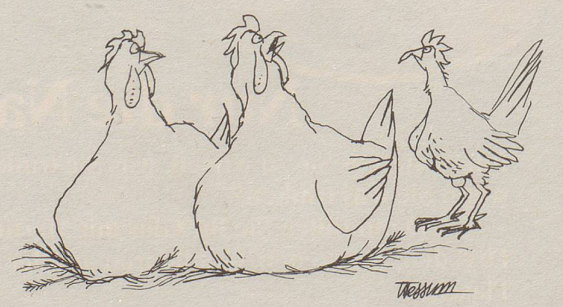
«Wir fahren in den ‹Hasen› nach Lallenbach», versuchte ich eine Wiedergutmachung. «Da gibt es einen Rostbraten, knusprig, mit knackigen Zwiebeln, Spätzle und einer Sauce – tzz! Das Rickele hat schon für den König gekocht. Oder Forellen mit einem Viertele Ihringer Riesling!»

Die Fassade des «Hasen» war mit Automaten bestückt: für saure Drops, Zigaretten, Pfefferminz und Kaugummi. Grelle Plakate warben für Getränke, die wie Haarwasser schmecken. In der Gaststube tobte es. Ich wollte umkehren, aber Barbara heischte dringlich zu essen und zu trinken, sonst falle sie um. An den Wänden hingen Pin-up-Girls, mit uniformem Lächeln etliche Blössen zeigend. Polternde und rumpelnde Spielautomaten, von Dorfbeatles in Bluejeans und Lederjacken in Bewegung gesetzt, verschlangen und spuckten Geldstücke. Kreischende Mädchen zeigten unter hochgetürmten Frisuren Gesichter von bestechender Stupidität. Heino krönte schnulzenselig aus der grellbunten Musicbox den Lärmsalat.

Eine niedliche Schlampe nahte sich und wackelte mit



«Nach der Vorspeise zücke ich stets Bleistift und Block und mache Notizen, dann glauben sie, ich sei Journalist und schreibe über die Qualität des Restaurants. Dann erst bestelle ich den Wein.»



«Gut, sie mag zwar keine Schönheit sein, aber sie ist aus bester Familie: ihr Vater wurde in einem Drei-Stern-Restaurant serviert mit einem Château Latour, premier cru, neunzehnhundertsiebenundvierzig ...»