Auf Herz und Nieren bzw. auf Filet und Leber geprüft

Autor(en): **Surber, Hans / Stauber, Jules**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **117 (1991)**

Heft 47

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-620050

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

Auf Herz und Nieren bzw. auf Filet und Leber geprüft

VON HANS SURBER

Grüne, blaue, graue Gesichter wohin man sieht. Schweissperlen auf der Stirn, ein stierer Blick auf ein Papier, die Finger um ein Schreibgerät verkrampft: So sitzen die Absolventen des Jahrgangs 1991 der «École Beaucul de Zurich» im Prüfungszimmer. Zum vierten Mal nimmt die «Schule für angewandte Gastrosophie», wie sie sich im Untertitel nennt, die jährliche Prüfung zum «eidg. dipl. Gastrosophen» ab.

«Vor einigen Jahren», erklärt K. Rotten das Phänomen, «regten sich Hercule Poireaux, Max Perl-Hahn und ich bei einem unserer Treffen in einem der besseren Lokale über einen Gast auf. Der konnte tatsächlich bei einem Wachtelei die regionale Herkunft nicht bestimmen. Geschweige denn bei den Vorzügen eines Château Montrose '75 gegenüber einem 79er kaum eine Stunde Red' und Antwort stehen. Dagegen musste etwas unternommen werden.»

Überlastete Prof(r)essoren

Ein Jahr später wurde die «École Beaucul de Zurich» mit Unterstützung des französischen Mutterhauses – mit Sitz in Fressac – eingeweiht.

Seit diesem Zeitpunkt ist das Institut völlig überbucht, die Prof(r)essoren sind überlastet mit den immer grösseren Klassen. Der Unterricht sollte einst in kleinen Gruppen stattfinden, damit jeder Teilnehmer beim Verkosten von Speis und Trank auf seine Kosten kommt. Der Platzmangel hält jedoch kein Studentenfutter davon ab, sich mindestens für die Eintrittsprüfung anzumelden. Die musste mit den Jahren immer härter werden, als Sieb sozusagen. «Wir können einfach nicht den Platz einer allgemeinen Schule für kulinarisches Wissen einnehmen. Darum mussten wir die Fragen der Eintrittsprüfung jedes Jahr noch schwieriger machen. Jetzt haben wir zudem das Multiple-Choice-Verfahren eingesetzt, damit wir mehr Fragen stellen und den Kandidaten gleichzeitig auf seine Reaktion prüfen können. Es ist nämlich ungemein wichtig, schnell zu sein. Oder könnten Sie sich vorstellen, dass ein Gast am Nebentisch sich die längste Zeit von der Bedienung die französisch geschriebene Speisekarte übersetzen lässt? Wenn der Magen knurrt, geht einem schnell die Galle über», fasst Hans Hase, der Assistent von Vizedirektorin Petra Krause-Glucke, die Problematik in kernige Worte.

Ist Weinstein ein Physiker?

Auf die Probe gestellt werden die Prüflinge dabei in allen Sparten rund ums Essen und Trinken und über kulinarische Kultur und Sitten.

Da tauchen unter anderem allgemeine Fragen auf wie: Was bedeutet Marienbad? Als mögliche Antworten werden ☐ eine Stadt, ☐ eine antike Badewanne, ☐ ein Wallfahrtsort vorgeschlagen. Oder: Wer war Fernand Point? ☐ Ein Setzer, ☐ ein Grammatiker, ☐ ein Boxer.

Aus dem Bereich Wein gegriffen ist die Frage: Was ist Weinstein? ☐ Ein berühmter Physiker, ☐ ein Halbedelstein, ☐ Steine im Rebberg.

Oder: Was ist eine Barrique? ☐ Ein abbruchreifes Haus, ☐ franz. für «gewaltiger Rausch», ☐ franz. für «Weinbar».

Zur weltweiten kulinarischen Geschichte tauchen Fragen auf wie: Wer gab der Mayonnaise den Namen? ☐ die Mayos, ☐ span.

JULES STAUBER

Prinzessin von Mayón, ☐ die franz. Stadt Mayonne.

Oder: Wer hat die Teigwaren erfunden? ☐ Buitoni, ☐ Barilla, ☐ Signora Basta in Neapel.

Über 1200 Fragen stehen auf den Bögen. Der Kandidat muss möglichst viele davon in möglichst kürzester Zeit lösen. Das Ergebnis ist die Grundlage für die Einteilung der Schüler; sie werden je nach Wissen gruppiert, um eine optimale Ausbildung zu gewährleisten. Damit möglichst viele Leute ausgebildet werden können, bietet das Institut eine Vielzahl von Kursen an. Einige wenige Privilegierte gehen ein Jahr lang tagsüber in die eigentliche «Gourmet-Schule», andere belegen die Abend-, Tages- und Wochenendkurse. Zudem gibt es wieder Weiterbildungsangebote für Fortgeschrittene, damit sie am Teller und am Glas bleiben.

Für Interessierte hier die Adresse:
École Beaucul de Zurich
Schule für angewandte Gastrosophie
Montrose-Strasse 1975
8053er Zürich

REKLAME

Warum

kassieren Sie nicht Ferien, bevor es andere mit Ihrem Ersparnis **THUN?**

Paul Gmür
Albergo Brè Paese
6979 Brè s. Lugano
Tel. 091/51 47 61