

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 103 (1977)

Heft: 39

Artikel: Hier kocht der Chef!

Autor: Heisch, Peter

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-618967>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.01.2026

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

Hier kocht der Chef!

Die Klage qualitätsbewusster Küchenchefs füllte unlängst die Zeitungsspalten, indessen ihre Kochköpfe leer blieben. Nach Ansicht eines prominenten Vertreters im Gastgewerbe sind die Ansprüche vieler Gäste auf ein geradezu bedenkliches Niveau abgesunken. Das blieb nicht ohne Auswirkungen auf das Können der Köche. Ihre Kunstfertigkeit hat empfindlich nachgelassen. Die Fachprüfungen für Küchenchefs verzeichneten seit mehreren Jahren ungewöhnlich hohe Durchfallquoten, vernimmt der schokkierte Zeitungsleser und hofft, dass ihm diese unter den gegebenen Umständen möglichst erspart bleiben.

Da klopfe sich jeder schuldbewusst an die eigene Brust. Wenn wir den guten Ruf unserer Küche erhalten wollen, sollten wir unsere Ansprüche entsprechend steigern. Kulinarisch interessante Spezialitäten wie Geckoschnaps, Ameisentoast oder Dakkelnbraten sind bei uns zwar noch nicht in dem Masse gefragt wie im benachbarten Ausland, das uns punkto feiner Lebensart um Zungenlängen voraus ist.

«Aber was hilft's: um nicht als Hinterwäldler-Gourmets dazustehen, müssen wir, glaube ich, die Krott schlucken und endlich wieder etwas wählerischer werden», sagte ich zu meinem Freund Isidor, als wir uns neulich auf Schlemmerreise begaben. Einladend winkten die zahlreichen Wirtshausschilder am Strassenrand. Die Transparente mit der Aufschrift «Hier gut essen» liessen wir dabei allerdings unbeachtet, denn wir glaubten zu wissen, was Wirte dieser Art im Silde führen, die über mangelhafte Deutschkenntnisse verfügen, dafür meist um so mehr rechnerisches Geschick zu ihren Gunsten bewiesen. Bedeutend

mehr Eindruck machte uns die Tafel «Hier kocht der Chef». Dieser Hinweis erschien uns wie eine unwiderstehliche Einladung, die Qualitäten des Chefs zu erproben. Schliesslich nahmen wir die Herausforderung an und liessen uns an einem Tisch im «Rössli» nieder, um der Dinge zu harren, die uns da zwischen die Zähne geraten sollten.

Weitauß verlockender als die Auswahl einiger Standardgerichte auf der Speisekarte erschien uns die Möglichkeit, den Wahrheitsgehalt des Plakates vor der Tür nachzuprüfen, dass hier der Chef kochte.

«Ich fresse einen Besen, wenn es uns nicht gelingen sollte, den Chef bald zur Weissglut zu bringen», raunte mir Isidor leise zu, als er bei der Serviettochter ein pochierte Gürteleiter in Worcestersauce mit Tomatenpüree verlangte.

«Und mir ein Engerlings-Häschee in einer grünen Pfeffersauce, dazu Bambussprossen und etwas Schnepfendreck», doppelte ich nach.

Die Serviettochter sah uns einen Augenblick schelmisch lächelnd an und erwiderte, als sie bemerkte, dass unsere Mienen ernst blieben: «Tut mir leid, aber so etwas führen wir nicht.»

«So, das führen Sie nicht?» machte Isidor gedehnt. «Ich dachte, in einem führenden Restaurant, in dem der Chef per-

sönlich kocht, würde er zumindest auf die Wünsche seiner Gäste Rücksicht nehmen.»

«Bitte seien Sie doch so lieb und fragen Sie den Chef, ob er nicht einmal mit uns eine Ausnahme macht», schaltete ich mich ein.

Die Serviettochter machte, auf dem Absatz quietschend, kehrt, eilte in die Küche und kam nach einer Weile, um eine Spur finsterer im Gesicht, wieder daraus hervor und zu uns an den Tisch.

«Nichts zu machen!» donnerte sie mit schmalen Lippen. «Entweder Sie nehmen das, was auf der Karte steht, oder Sie müssen sich ein anderes Lokal suchen.»

«Gut», erwiderte ich. «Wir beugen uns der Gewalt. Aber das ist Nötigung. Richten Sie das bitte dem Chef aus.»

«Also, was wollen Sie jetzt eigentlich?» fragte das Fräulein ungeduldig.

«Spielt das denn eine Rolle, was wir wollen, da wir das, was wir gerne hätten, offenbar nicht bekommen. Bringen Sie uns mein wegen irgend etwas.»

«Und dazu einen halben Liter Weissen!» rief ich der Enteilen den nach.

Als sie uns hernach die Gläser einschenkte, bemängelten wir, dass man keinen Stern sehe, «Kein Wunder, dass der Stern unserer Gastronomie im Verblassen ist!» stellte Isidor tief sinnig fest und nörgelte weiter, ausserdem sei sein Wein weniger kühl als meiner.

Langsam begannen die Gäste an den Nebentischen auf uns aufmerksam zu werden. Aber das störte uns nicht im geringsten. Als man uns das wahllos bestellte Gericht auftischte, stellte sich heraus, dass es hundsgewöhnliche Wiener Schnitzel mit Pommes frites, Gemüse und Salat waren.

«Diese Einfallslosigkeit!» kriti-

sierte Isidor. «Nun, was konnte man schliesslich anderes erwarten.»

«Bevor Sie uns der Stillung unseres Hungers überlassen – anders kann man diese Verköstigung ja nicht bezeichnen –, hätte ich vom Chef noch gerne gewusst, welche Zutaten er dafür verwendet hat», sagte ich, an die Serviettochter gerichtet.

«Wozu wollen Sie das wissen?» fragte sie verwundert.

«Nun, für den Fall, dass mich mein Arzt danach fragen könnte. Also gehen Sie schon!»

Sie war im Nu hinter der Küchentür verschwunden. Als sie sich wieder blicken liess, winkte ihr Isidor, um sie zu fragen, ob der Salat wirklich für zwei Personen gedacht sei. Er bekam es kopfschüttelnd bestätigt.

Isidor warf die Serviette auf den Tisch, erhob sich vom Stuhl und schmetterte, auf den Salat deutend, zornig in den Saal: «Warum zum Teufel, bekommen wir dann nur eine Schnecke! Richten Sie Ihrem Chef aus, seine Schnitzel seien zäh wie Schuhleder, die Pommes frites die reinsten Hobelspäne und die Gemüsegarnitur ein grüngefärbtes Brechmittel!»

Was dann geschah, ist schnell erzählt. Plötzlich ging knarrend die Küchentür auf, und im Rahmen stand, mit in die Hüften gestützten Armen, eine füllige Gestalt in Weiss, zu der das krebsrote Gesicht in apartem Gegensatz stand.

Seither wissen wir, was wir von Schildern zu halten haben, auf denen grossspurig versichert wird: «Hier kocht der Chef!» Der Chef, der uns aus der Küche entgegnetrat, war in Wirklichkeit nämlich eine Frau.

Und wie sie kochte! Und wie...



Import: Berger & Co. AG. 3550 Langnau

