

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 106 (1980)
Heft: 22

Illustration: Milch-Idee der Schweizer Milchproduzenten. [...]
Autor: Furrer, Jürg

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: 17.01.2026

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

Der Feinschmecker

Dieses Restaurant mit dreihell geputzten Messingsternen neben dem Namen bestand erst seit kurzem in der kleinen Stadt. Seine Lage war die denkbar beste. Die draussen in einem Kästchen aus Ebenholz ausgehängte Karte verriet die erlesensten Speisen. Ich war erstaunt, den Speisesaal kaum besetzt zu sehen. Ausser einer fremdländischen Touristenfamilie gewährte ich nur zwei Gäste in der Ecke zur Rechten, wo sich eine gepflegte Palme in einem Kübel erhob. Der Bediener mit den Allüren eines Oberkellners schien sich zu langweilen, der Hotelier blickte, einige Male aus dem Schankraum nebenan kommend, ins Restaurant, wobei er einen einsteilen noch unbesetzten Tisch zu fixieren schien. Kein gewöhnlicher Tisch, er war besonders hübsch geschmückt – Blumenstrauss und blinkendes Silber – doch einsteilen noch mutterseelenallein.

Die Krebsuppe war untadelig, der weitere Gang – ein Karpfenstück mit Schaumsauce – ebenfalls, als ich und auch die weiteren Gäste aufblickten. Ein sorgfältig gekleideter Herr in den Fünfzigern mit den Allüren eines Grandseigneurs betrat den Speisesaal, übergab Hut und Handschuhe dem sich verbeugenden Ober und eilte zielstrebig dem geschmückten Tisch zu. Er setzte sich mit feinem Räuspern, überblickte Teller und Silbergedeck, ergriff die Karte und studierte sie mit Kennermiene. Der Kellner schien entzückt, diesen erlesenen Gast zu bedienen. Auch der Hotelier erschien jetzt, verbeugte sich und wünschte mit artiger Stimme: «Schönen guten Tag, Herr Baron!», lobte ganz besonders die Kalbsleber, die auf dem Programm stünde, und empfahl als Entrée frisch angekommene Crevetten aus Ostende. «Ganz rosig frisch, Herr Baron von Lysowaki, so ...!» Dabei warf er eine Hand gleichsam in die Luft und schien irgend etwas Feines zu küssen. Dazu schnalzte er leise mit den Fingern.

Der Baron nahm auf eine gnädige Weise Notiz von den Bemühungen der Herren, rief nach einem Château Figeac – der, wie ich nach einem raschen Blick auf die Getränkekarte feststellte, seine vierzig Franken kostete – und bat um eine «ganz vorsichtige Temperierung».

Und dann ass dieser Herr mit ungewöhnlicher Behändig-

keit, Messer und Gabel wie ein Chirurg zelebrierend, hob sein Glas, schlürfte, wiegte ein wenig den Kopf, schien zufrieden.

Angesichts dieses kennerischen Gourmets wurden die andern Gäste eine Spur kleinlaut, schnitten gleichsam gesitteter die Fleischtranche an und gossen den Wein – sofern es der Ober nicht besorgte – mit gespreizten Fingern ins Glas. Der Feinschmecker war von einer wahrhaft rabelaischen Freude an den vorgelegten Speisen beseelt, liess sich einmal eine zweite Serviette bringen und wechselte vom Château Figeac zu einem Médoc ganz grosser Klasse, einem Branaire-Ducru, den ich auf der besonderen Karte mit siebzig Franken angeschrieben sah. Der Hotelier selbst erschien mit dieser Flasche und leicht gerunzelter

Stirn, irgendwie etwas verstört aus einem Grund, der mir einsteilen verborgen blieb.

Die Schlemmerei verlängerte sich. Dieser eher magere Feinschmecker hatte mehr Appetit, als ich zuerst annahm, seine Wangen röteten sich, es bestand kein Zweifel, dieser Baron von Lysowaki genoss auf eine Weise, die äusserst ansteckend wirkte. Ich hatte es mit einem zweiten Gang bewenden lassen wollen, nun aber schämte ich mich fast, auf die verführerischen mit Sauerkirschen garnierten kleinen Wachteln zu verzichten. Ich musste sie einfach versuchen – ein Gast neben mir ebenfalls – die Zeit des Essens verlängerte sich, wir blickten gleichsam mit Besorgnis auf den Gourmet, der gelegentlich sich vorbeugte, einmal an einer Blume mit geblähten Nasenflügeln roch, ein ander-

mal nach weissem Pfeffer verlangte, den er mit einer unvergleichlichen Gebärde über den Gurkensalat verstreute, die Lippen geschürzt.

Nach dem Dessert verlangte er nach einem Likör, nach dem Likör nach einem sehr schwarzen Kaffee. Dann aber erhob er sich rasch und elegant, liess dem Ober einen Extraschein auf dem Teller, mit dem man die Rechnungen zu präsentieren pflegt und verliess ohne Schwanken und Wanken das Restaurant.

Dieses Restaurant machte übrigens einige Wochen danach Konkurs. Der Hotelier sei bis über die Ohren verschuldet gewesen, hiess es. Man vergass das in der Krisenzeit schnell, denn andere Konkurse meldeten sich an.

Zufällig traf ich später den Hotelier im Stadtpark auf einer Bank. Ich umkreiste ihn zweimal und überzeugte mich, dass er es wirklich war.

«Wie sehr ich bedaure, dass Ihr feines Haus nicht mehr da ist!»

Er winkte ab: «Es ging nicht mehr, das bessere Essen kommt nicht mehr an, es soll alles schnell gehen.»

«Aber Sie hatten doch Herrn Baron von Lysowaki, den grossen Feinschmecker.»

Ueber das Gesicht des Hoteliers lief eine Welle des Zorns. «Das war mein grösster Reifall», rief er aus. «Ich habe diesen Mann namens Dupont aus einem Vorstadtquartier angestellt und bezahlt, mein Herr. Es war eine totale Enttäuschung; nicht nur, dass er mir die letzten teuren Flaschen meiner besten Weine austrank, wurde er auch anmassend, verlangte, dass man ihn auch ausserhalb meines Hotels als Baron ansprach, kurz, wurde grössenwahnsinnig. Ich hätte diese Idee einer Werbung durch einen sogenannten Feinschmecker nie realisieren dürfen. Der Kerl wollte auch noch, dass ich seine Familie miternährte. Seine Kinder und seine Frau schlichen sich abends in die Küche und er, mit seiner Stentorstimme, verlangte nach dem Besten. Dieser infame Dupont hat einen Hauptanteil an meinem Ruin.»

«Und nun?»

«Will ich wieder anfangen, klein, währschafte Küche und keine hochgezüchteten Feinschmecker ...»



*Milch-Idee der Schweizer Milchproduzenten:
Die Wahl eines «Milch-Girls 1980».
Wohl in der Meinung, weit mehr noch als Milch
mache ein Milch-Girl müde Männer munter.*