

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 108 (1982)
Heft: 16

Illustration: Der Sprössling
Autor: Stauber, Jules

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: 24.02.2026

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

Fritz Herdi

Fressepest

Stimmt, «Pressefest-Fressepest» ist schüttelreimig. Wie ja auch, wenn wir schon vom Futter reden: «Ich will mein Herz an Lotte ketten, sie brät die besten Koteletten.»

Von der Presse samt Pest kommen auch die Herren Gault und Millau her, die seit Jahren Fressführer mit kritischen Wertungen auf den Markt schleudern: Schleudern freilich ohne Schleuderpreise; die Erstausgabe ihres Schweizer Führers kostet zwar nicht überrissene 30 Franken, sondern nur erträgliche Fr. 29.80. Und geht weg wie kühler Dézaley.

Die beiden professionellen Topfgucker, der Nouvelle cuisine brenzlig nahestehend, werden vom deutschen gastronomischen Autor Wolfram Siebeck so apostrophiert: «Was Konrad Lorenz für die Popularität der Graugänse, das waren Gault/Millau für die Nouvelle cuisine.» Ihre Namen kann man sich gut merken: Gault erinnert an de Gaulle. Und Millau an die Venus von Milo, die schuld daran ist, dass Damen, die sich üppige Rubens-Kurven angefuttert haben, kalauernd «Venus von Kilo» genannt werden.

Salat mit Küchenschabe

Zürich ist im Gault/Millau auch vertreten. Der schweizerische Führer (Herrgott, das Wort hat sein mieses Bouquet, Jahrgang 1933, noch immer nicht ganz verloren) wurde sogar im Bahnhofbuffet vorgestellt, ob-schon er ziemlich einseitig west-schweizerisch orientiert ist. Dort, in Genf, höckelt auch das Nest seiner testenden helvetischen Mitarbeiter, respektive Mitesser. Item, Millau war in Zürich dabei. Die Esslokale seien, vermerkt die eher junge als erfolgreiche Zeitschrift «Die Woche», «zum Teil recht launig kommentiert».

Was heisst launig? Ich lese über die Rotisserie eines berühmten Zürcher Spitzehotels: «Sehr enttäuschend bei unserem Besuch war die Bedienung.» So soll der Kellner die zeitraubende Qual der Wahl bei der Dessertbestellung «zuerst mit grantigem Stirnrunzeln und dann mit ostentativer Langsamkeit» quittiert haben. Über ein anderes re-

nommiertes Zürcher Haus: «Der Steinbutt ist verkocht, der dazu servierte Spinat versalzen, das Rahmschnitzel leistet dem Messer knirschend Widerstand.» Übers Diner im Restaurant eines Erstklasshotels: «Die Auswahl an Käse ist sehr limitiert, und es werden dazu verschiedene abgepackte Brote serviert, die wohl von den frühstückenden Hotelgästen übrig gelassen wurden.»

Über vereinzelte Zürcher Restaurantpreise: «Aufmerksame, nicht immer sachkundige Bedienung, die lächelnd, ohne Anflug von Schamröte auch die Rechnung präsentiert.» Und auch: «Als typisch schweizerisches Souvenir eine überhöhte Rechnung – Tourist, was willst du mehr!»

Am miserabelsten kommt im Gault/Millau ein Zürcher Zunfthaus weg: «Schade, dass man in einem so schönen Hause, das mancher ahnungslose Tourist für eine Zierde der Zürcher Gastronomie hält, so schlecht isst, die einfachsten Gerichte – eine Forelle mit Kräutern etwa oder ein Wienerschnitzel mit Rösti – verlassen die Küche so zerkocht und fade, dass sie dem Gast nur noch einen Wunsch offen lassen: schnell aufessen, sofern eine lebende Küchenschabe im Salat nicht dazu beiträgt, das Lokal vorher zu verlassen.»

Nun, falls das ein Trost für Zürcher Wirs ist, die schlecht wegkommen und die teilweisen Zufallswertungen ernst nehmen (aber keinen Autofahrer für einen miserablen Autofahrer halten, weil er einmal innerorts mit 80 Sachen pro Stunde ergrappt wurde): die österreichische Ausgabe des Führers hat das renommierte Hotel «Sacher» auch eher zur Sau als zur Sachertorte gemacht, und das ebenfalls berühmte «Imperial» eine «Schönheitskönigin mit schmutzigen Fingernägeln» genannt.

Den Bock getroffen

Dem Volksmund zufolge ist das Bundeshaus in Bern Helvetiens grösstes Jagdrevier: dort werden am meisten Böcke geschossen. Gault/Millau haben auch ein paar Böcklein erlegt. Von einem Zürcher Wirt heisst es: «Für die Qualität des Wildes

kann der Chef voll garantieren – er hat es nämlich sogar selber geschossen.» Nun, dieser Wirt ist ein lieber Kollege von mir. Ich habe ihn schon auf der Jagd begleitet. Aber: mit dem, was er und seine Jagdpartner erlegen, könnte er pro Wildliebhaber wohl nur 10 Gramm Fleisch abgeben.

Total daneben auch die Schilderung aus Zürichs bekanntestem Folklore-Showlokal: «Größendes, schunkelndes, mehrheitlich sturzbesoffenes Publikum aus aller Herren Ländern.» Die Internationalität stimmt, der Rest ist unhaltbares Hinterhofgewäsch.

Im übrigen: Böcke gibt's wohl überall. Selbst der in Zürich erscheinende, viel ausgewogene Führer «Zürich zum Essen gern» schiesst sie. Etwa dann, wenn er (Beispiel: «Höhe» Zollikon) nicht einmal zwischen Gerant und Pächter unterscheiden kann. Oder wenn er, sozusagen auf einem Nebengeleise, noch allgemeine Ausgehtips vermittelt und dazu auf Seite 59 von «Castell

Pub» statt «Castel» schreibt, von «Birdwatscher's» (ein Diskothek-dancing) statt «Birdwatcher's». Oder wenn er als Striplokal die «Eulen-Bar» erwähnt, längst abgerissen und durch einen in den nächsten Tagen vollendeten Neubau ersetzt. Oder wenn er in der Haifisch-Bar «Tingeltangel mit Käpten Jo» sieht, ob-schon Käpten Jo seit Jahren dort nicht mehr auftritt. Oder wenn er im Nightclub «Red House» Orchester hört, die es dort seit Jahren nicht mehr gibt. Oder wenn er einer Kneipe «Hochseestimmung» attestiert, wo spätestens 1981 «Ebbe» zutreffend gewesen wäre.

Unter der Haube

Gault/Millau verteilen Wertungspunkte; 20 ist das Maximum. Und verteilen im Führer Toques, also Kochhauben. Sie wissen: die weissen Mützen. Vier in Maximum. Girardet in Crissier hat alle vier. So wie ein Mädchen sich freut, wenn es im Leben nicht nur beim Coiffeur unter die Haube kommt, so freuen sich sicher unsere Restauratoren, wenn sie bei Gault/Millau unter die Kochhaube kommen. Mit drei Zürcher Haubenträgern bin ich befreundet: Max Kehl, Paul Wannenwetsch in der «Eichmühle», Röbi Haupt in der «Höhe» Zollikon. Laut Gault/Millau esse ich also, wenn auch in wohldosierten Abständen, richtig. Ob-schon ich es mir laut meinem geschätzten Kollegen-sten eigentlich nicht leisten kann, der in der «Basler Zeitung» neulich schrieb, die französische Küche sei die Küche, die «von einzelnen Superköchen entwickelt wurde und in den führenden Restaurants zu führenden Preisen an die führenden Wohlhabenden verkauft wird» («Märkbricht» vom 3. April 1982).

Hurtig haben Gault/Millau auch dem Zürcher Zunfthaus (exakt wäre Konstafelhaus) «Zum Rüden» eine Haube verpasst. Aber: «Rüden»-Küchenchef Max Breitler, aus Deutschland hergekommen, war dem Hause schon nach kurzem Gastspiel von einem Tausendundeine-Nacht-Scheich fürs Erdölparadies weggeschuppt worden zu Bedingungen, die Neinsagen schwer machen. (Ich verschweige finanzielle Details, um Sie nicht zu demoralisieren.) Da war der Führer halt schon im Druck.

Soviel aus Zürich zur angeblich «zweitschönsten Sache der Welt».



ST.

Der Sprössling