

[s.n.]

Autor(en): **Efeu [Feurer-Mettler, Ernst]**

Objektyp: **Illustration**

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

Band (Jahr): **111 (1985)**

Heft 33

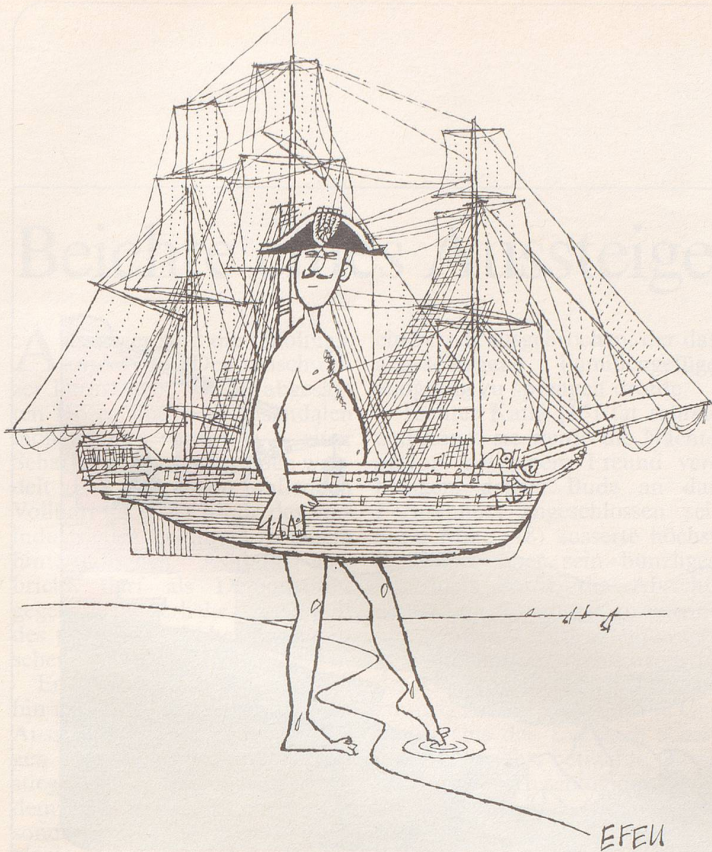
PDF erstellt am: **26.09.2024**

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.



Kleine Forellenkopf-Story

Als es schon langsam zu dämmern beginnt, kommt der grosse Forellenkopf unter dem tief herabhängenden Gebüsch wieder in Sicht. Fast regelmässig taucht er aus dem still dahinfließenden Wasser auf, öffnet einen gewaltigen Rachen und schnappt nach einer der flussabwärts treibenden Abendmücken. Ich versuche es nochmals, ihn an meine Angel zu bekommen. Der Wurf mit der künstlichen Fliege auf die kleine Öffnung zwi-

Von Dieter Schertlin

schen Wasser und tiefhängenden Ästen ist schwierig. Sowohl das Hängenbleiben als auch das Aufklatschen müssen vermieden werden, um die offensichtlich mächtige Forelle nicht zu verscheuchen.

Zweimal wird meine Kunstfliege verschmäht, beim dritten Mal aber geschluckt. Mit einigem Herzklopfen schlage ich an, damit der Angelhaken fest sitzt, und beginne dann mit dem Drillen. Es ist merkwürdig leicht, den offensichtlich sehr grossen Fisch zu mir heranzuziehen. Die Forelle, deren Rücken- und Schwanzflosse weit vom Kopf entfernt sind, lässt sich fast mühelos ins Fangnetz bringen.

Die Hoffnung auf den Rekordfang des Jahres verfliegt, als ich die Forelle in der Hand halte. Wohl ist sie gegen 50 cm lang. Aber hinter dem mächtigen Kopf liegt ein schmaler, ja dünner Leib, der ganz am Anfang von einem Gummiring umschlossen ist. Ich töte den Fisch, um ihm weiteres Leiden und Hungern zu ersparen. Aus dem Prachtsexemplar, das der Kopf versprochen hat, ist nichts geworden.

Sternenzauber

Wissen Sie, nach welchen Prinzipien die Zahl der Sterne für Hotels bestimmt wird? Puck weiss es nicht, hat aber den bösen Verdacht, dass die Herren Hoteliers sich diese Sterne selber umhängen. Das Hotel an der italienischen Riviera hatte sich Puck aus dem «Guide Michelin» herausgefischt – danach handelte es sich um ein Mittelklasshaus mit etlichen Vorzügen: In guter und ruhiger Lage, mit bemerkenswerter Aussicht von einem Giardino mit Schwimmbad. Diese Angaben entsprachen dann auch der Wahrheit – nur wunderte sich Puck, dass die vom Hotel selber herausgegebenen Hausprospekte von einem «Viersternhotel» sprachen – ein Prädikat, das den Angaben des «Guide Michelin» widersprach. Es sollte sich dann erweisen, dass man mit den Sternen weitaus selektiver umgehen sollte. Puck würde da lieber in der Art eines Autotests vorgehen – etwa so:

Das Hotel XY in Z erhält für	
1. Lage	★★★★★
2. Komfort	★★★★★
3. Betten	★★★★
4. Zimmer	★
5. Aussicht aufs Meer	0
6. Isolation (oje)	0
7. Swimming-pool	★★★★★
8. Essen	0
9. Preis	★★★
Gesamtbewertung (19:9)	★★

Jedermann kann sich so ausrechnen, was ihm wichtig oder unwichtig ist, und erlebt dann keine Enttäuschung. Vermutlich meint nun der Leser, Puck sei besonders verfressen, weil Punkt 8 (Essen: 0) doch nicht stimmen könne. Stimmt aber doch, denn zum einen war die Qualität der Küche weit unter dem italienischen Durchschnitt, und zum anderen war die Qualität, insbesondere beim Fleisch, grotesk. Braten z. B. war so dünn geschnitten, wie man das nur bei Fondue chinoise (in gefrorenem Zustand) kann. Alles, was gut und teuer ist, fehlte auf der Speisekarte oder erschien in mikroskopisch kleinen Mengen, beispielsweise Scampi oder Pilze. Die Existenz von Rahm schien unbekannt, und dank fehlender Mathematikkenntnisse legte man Mirandolina und Puck zum Zmorge 3 Semmeli und 3mal 10 g Butter vor die Nase – ein Frühstücksbuffet gab es nicht.

Puck war zweimal in diesem Unternehmen – das erste und das letzte Mal. *Puck*

REKLAME

Warum

erwärmen Sie sich nicht an unserem häuslichen Herd, wenn andere ob dem Frostschutz das Schaudern lernen?

Ines und Paul Gmür
Albergo Brè Paese
6911 Brè s. Lugano
Tel. 091/51 47 61

Tischebiegend

Ein Interlakner Grandhotel warb unter anderem in Zürich für sein «1.-August-Weekend» für 640 Franken pro Person (im Doppelzimmer). Inbegriffen sei neben drei Übernachtungen, Hallenbad, Feuerwerk, Besuch der Tell-Freilichtspiele ein «tischebiegendes 1.-August-Bufferet». Also so ein richtig bescheidener Zaabig à la Wilhelm Tell? *Gino*

