

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 117 (1991)
Heft: 47

Artikel: Auf Herz und Nieren bzw. auf Filet und Leber geprüft
Autor: Surber, Hans / Stauber, Jules
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-620050>

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: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 sturer 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 Gastrosofie», 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 Poirot, 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 Geschichtte tauchen Fragen auf wie: Wer gab der Mayonnaise den Namen? □ die Mayos, □ span.



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 Gastrosofie
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

