

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 118 (1992)  
**Heft:** 45

**Artikel:** "Nur die Deutschen fressen alles auf!"  
**Autor:** Deml, Hermann  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-618641>

### **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:** 05.04.2026

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

Hermann Deml, Madrid

# «Nur die Deutschen fressen alles auf!»

Immer häufiger preisen sich Restaurants in Spanien, die den letzten Schrei für sich gepachtet haben, als «Nouvelle Cuisine» an. Dabei gehen die Spanier in erster Linie nicht zum Essen aus, sondern zum Angeben. Aber das ist den meisten Touristen nicht bekannt.

In einem weltbekannten Hotel in Madrid wurden Speisen, die sich miteinander einfach nicht kombinieren liessen und in eine Geschmacks-Kakophonie mit Bauchgrimmen ausarteten, einer erlauchten Journalistenrunde kredenzt, die diese «Neue Küche» ausprobieren sollte. Wenigstens einer von ihnen erlitt ein dreitägiges Bauchgrimmen hochgradiger Art.

## Qualität bleibt auf der Strecke

Die Rezeptspalten der Tagespresse bringen auch keine normalen Kochrezepte mehr, nicht einmal die Frauenzeitschriften, sondern nur überkandidelte, die angeblich Gourmets bevorzugen, doch höchstens für Seeleute und Elefanten bedingt geeignet sind. Da werden Meeresfrüchte mit Marmelade, Lamm und Rindfleisch zu einem Konglomerat vermengt, das nicht einmal als Schweinefutter taugt. Einige Küchenmeister geben sich aber nicht dazu her, die Gäste mit gaumenwidrigen und magenschädigenden Kombinationen und «Kreationen» zu quälen.

Freilich üben zahlreiche Restaurants diese Gaumentortur, doch die spanischen Besucher haben Glück: Sie lassen über die Hälfte auf dem Teller liegen, denn sie gehen nicht aus, um zu essen, sondern, um damit anzugeben, dass sie sich einen Restaurant-

besuch zu Preisen, die über jenen von New York liegen, durchaus leisten können.

Als sich in Villalba ein deutscher Reisebus in Richtung Avila in Bewegung setzte, staunte ein Wirt: «Los alemanes se han zampado todo!» (Die Deutschen haben alles aufgefressen.) Keinen Schluck Getränk haben die gierigen Teutonen zurückgelassen: «Y ni una gota sobra.» (Bier und Wein trinken sie putzeimerweise.)

Das führt automatisch zu einem beliebten Kapitel: Die Touristenernährung bleibt teilweise preiswert, wenn man Glück hat, über Orts- und Landeskenntnis verfügt und gut beobachtet. Doch in Spanien ist nicht alles Gold, was glänzt. In den letzten 15 Jahren sind die Preise auf Schweizer Niveau geklettert, doch die Qualität ist bei diesem atemberaubenden Wettlauf auf der Strecke geblieben. Sicher existieren Restaurants, die fachkundig geleitet werden, deren Personal meist im Ausland die Sporen abverdiente oder in grossen Städten tätig war. Das Problem: Es gibt keine Lehre, sondern nur theoretische Verschulung.

## Nur für bestimmte Tiere geeignet

Die meisten Gastwirte und Köche dürften in anderen Ländern mangels Fachkenntnissen nicht arbeiten. Kronzeuge ist Alfred Sackmann, Kolumnist der deutschsprachigen Zeitschrift *Kontakt*: «Das Gros der sogenannten Köche dürfte noch nicht einmal während der Fastenzeit in einem Strassburger Herrschaftshaus Kartoffeln schälen. Was sich hier so alles Koch nennt und dann auch noch den Mund voll nimmt mit Qualitätsbezeichnungen wie «Spezialitätenrestaurant und Internationale Küche» würde jeden gelernten Schweizer Koch zur Weissglut bringen. Schlussendlich hat er eine dreijährige Lehre mit Meisterprüfung hinter sich.» Damit wird das Drama der spanischen Küche in der Gegenwart beleuchtet

und auch plausibel erklärt, warum die Touristen eigentlich zur Spanienmüdigkeit neigen.

Selbst die Spanier können nicht mehr ihre alten Spezialitäten im Restaurant geniessen: Einstige Hauptspeisen werden zur Vorspeise degradiert und wie Kaninchenfutter lustlos zubereitet, andere verschwinden gar wie der wohlschmeckende «Calderillo bejarano», ein Rindfleischgericht mit Tomaten, Paprika, Erbsen und Kartoffeln. Häufig helfen sich die Pfuschköche damit, eine solche Spezialität einfach mit vielen Karotten anzureichern, als wären die Essensgäste keine menschlichen Wesen, sondern eine bestimmte Tiergattung. «Patatas a lo pobre» (armselige Kartoffeln – eine wohlschmeckende Art Kartoffelsuppe) ist kaum noch auf den Speisekarten zu finden.

## Via Zahlenlotto zum guten Menü?

Die einheimische Küche weicht einem Einheitsteller, auf dem die mit altem Öl, das wenigstens einige Dutzend Mal die Frittiermaschine passiert hat, gebratenen Pommes frites als «Standardbeilage» erscheinen. Der Gast wendet sich dennoch nicht mit Grausen, falls er ein Restaurant entdeckt, das wirklich zufriedenstellende Speisen auf den Tisch karrt. Dazu gehört in erster Linie Beobachtungsgabe. Früher galt es als ausgemacht, dort gut zu essen, wo Fernfahrer parken. Das trifft heute nicht mehr zu, denn die Fahrer speisen dort, wo ihre Tickets angenommen werden. Man kann nicht einmal mehr die alte Faustregel aufstellen, abseits der grossen Strassen und in kleinen Dörfern sei gutes und preiswertes Essen sicher. Oft wird dies gerade an den Landstrassen angeboten – Mehrwertsteuer inklusive.

In Spanien gut oder schlecht zu essen, gerät zu einer Art Zahlenlotto oder Blinde-Kuh-Spiel. Die Zeiten, als man Spanien «zum Fressen gern» hatte, sind vorüber. Und die Touristen zeigen sich auch wählerischer und anspruchsvoller, lassen sich ungern neppen und bekritteln das krasse Missverhältnis von Preis und Leistung. Spaniens Gastronomen erhalten viel Stoff zum Nachdenken ...

## Apropos

### Deutschland

Die deutsche Wiedervereinigung erscheint manchen Deutschen immer mehr als die letzte Rache des Kommunismus am Kapitalismus ...

rs