

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 122 (1995-1996)  
**Heft:** 12

**Artikel:** Der Stadtneurotiker und das Geheimnis der deutschen Küche  
**Autor:** Überschall, Christian  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-601856>

### **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**

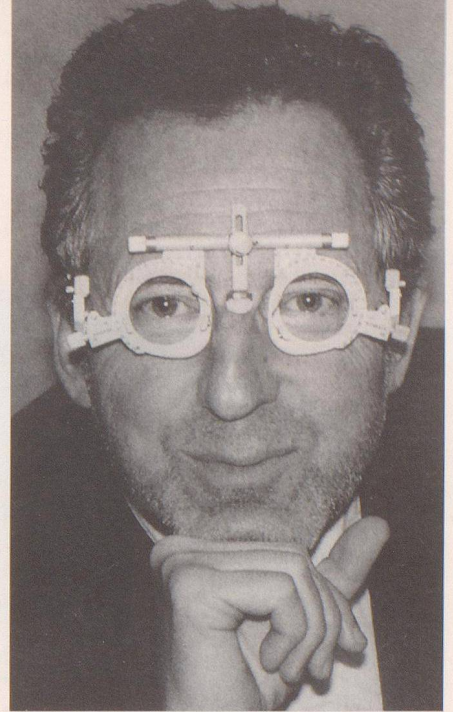
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 13.04.2026

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

# Der Stadtneurotiker

## und das Geheimnis der deutschen Küche



VON CHRISTIAN ÜBERSCHALL

**E**in Volk offenbart sich unter anderem in seinen Essgewohnheiten. Man kann gegen die deutsche Küche sagen, was man will, aber ohne Bratkartoffeln (ein Symbol deutscher Sekundärtugenden. Aber fragt mich bitte nicht, welcher...), ohne Bratkartoffeln wäre die Welt ärmer. Es gibt da nur ein Problem: Sie lassen sich verdammt schlecht mit Knoblauch kombinieren! Was wiederum interessante Rückschlüsse auf deutsche Sekundärtugenden zulässt; diesmal die nicht vorhandenen, über die in Deutschland besonders gerne schwadroniert wird.

Zum Beispiel hält sich der Deutsche für ungesellig, weil er im Lokal immer einen freien Tisch sucht. Das wird irgendwie negativ gesehen. Ich habe das nie verstanden. Erstens machen das wir Schweizer genauso – und dann muss es gut sein – und zweitens schätze ich den Luxus eines eigenen Tisches, an dem ich ungestört den *Playboy* lesen kann. Warum soll ich mich auch zu irgend einem Langweiler setzen, der mir nach spätestens fünf Minuten von seiner Schuppenflechte erzählt und sich darüber aufregt, dass die Deutschen ein ungeselliges Volk seien, weil sie sich immer an einen eigenen Tisch setzen. Lieber setze ich mich an diesen freien Tisch und philosophiere über die deutsche Seele, genaugenommen über die vier Stufen der deutschen Gastronomie.

### 1. DER STEHAUSSCHANK.

Mit weniger als einer Tätowierung hast du da nichts zu suchen. Wer Stammgaststatus erwerben will, sollte zusätzlich mindestens eine Zahnücke vorweisen

können. Dafür geht der Bär ab. Als ob es den postmodernen Frühstücks-Kult nie gegeben hätte, besteht hier ein Frühstück noch aus einer *Brez'n* vom Vortag und einem *doppelten Steinhäger*.

### 2. GUT BÜRGERLICH.

Erkennbar daran, dass die Fertigsaucen eine relativ stabile Haut bilden, wenn das Essen zu lange an der Durchreiche gestanden hat, was der Normalfall ist, weil der Service in diesen Lokalen in der Regel als schleppend bezeichnet werden muss. Es gehört zu den letzten Geheimnissen der deutschen Gastronomie, warum in Lokalen, in denen wenig los ist, alles etwas länger dauert. Ich habe da meine Theorie: Es liegt daran, dass der Koch *seine Zigarette zu Ende rauchen möchte oder eine Lerneinheit in seinem Gynäkologie-Fernstudium nicht unterbrechen will oder schlicht bei jeder Bestellung wiederbelebt werden muss*.

### 3. GEHOBEN BÜRGERLICH.

Hier versucht ein schleimiger Geschäftsführer, seine totale Überflüssigkeit dadurch zu verschleiern, dass er in einer Wahnsinnshektik und einer Wolke aus *Cool Water* und kaltem Schweiß herumwetzt und *en passant* Gedecke millimetergenau nachjustiert. Dabei gibt er pausenlos Befehle zum Leeren von Aschenbechern und stellt seine kombinatorischen Fähigkeiten unter Beweis, indem er auf jedes neueingetretene Gästepaar zustürzt mit der Frage «Für zwei?».

Nachdem das Sahnehäubchen schon lange von der *Gehobenen Bürgerlichen* in die *Gut Bürgerliche* Küche übergeschwappt ist und sich dort bereits bis auf

die Gulaschsuppe vorgearbeitet hat und sogar überbacken wird, waren neue Abgrenzungsstrategien in Form von phantasievollen kulinarischen Bezeichnungen auf der Speisekarte erforderlich. Das *Forellenfilet à la Dubarry-Knesebeck-Savarin*, d.h. mit zwei handgerösteten Mandelsplitterchen, wird deshalb nicht mit einem Broccoliröschen, sondern an einem Broccoliröschen serviert, also praktisch hochkant. Bei einer Beilagenänderung von Broccoli auf Linsen könnte man dann direkt von Kontaktlinsen sprechen.

### 4. ABGEHOBEN BÜRGERLICH MIT MICHELIN-AMBITIONEN.

Hier arbeitet der Chefkoch grundsätzlich im Dinnerjacket, die Tellerwäscher haben ein abgeschlossenes Philosophiestudium und werden zweimal im Jahr zur Fortbildung an die *Sorbonne* geschickt. Das Essen wird auf Wunsch auch molekülweise serviert. Dafür werden die Teller immer achteckiger und grösser, ebenso die Sonnenschirme. Die überspannen neuerdings mehrere Postleitzahlen-Bezirke, zum Beispiel von 81667 München bis 81672 München.

Auch bei der räumlichen Anordnung der Speisen sucht der Chefkoch den Superlativ: *Schneckeneyer* werden *aufgebahrt*, und zwar, wie es sich gehört, auf *ligurischen Trüffelscheibchen*, umgeben von einem *Marzipanstaub-Rand* – selbstredend mundgeblasen. Und der Servicebrigade entgeht auch nicht die geringste Veränderung in der Sitzposition der Gäste, d.h. die Kellner eilen mit dem Feuerzeug herbei, schon bevor du einen hast fahren lassen...