

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 142 (2016)
Heft: 5

Artikel: Das trendet in der Haute Cuisine : betreutes Essen
Autor: Salzmann, Annette / Ottitsch, Oliver
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-952736>

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: 17.04.2026

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

Betreutes Essen

ANNETTE SALZMANN



Das ist jetzt angesagt: Dinnieren im Restaurant ohne Redezwang. Das übernimmt Ihre Gastgeberin, oder präziser, Ihre Betreuerin durch den Abend. Dank der vielfältigen Fragen und ihrer vollendeten Aufmerksamkeit werden Sie kaum mehr in Bedrängnis kommen, mit Ihrem Gegenüber reden zu müssen. Mit viel Geschick und Professionalität schafft sie es, immer zum richtigen Zeitpunkt am Tisch zu sein und das Wort zu führen.

Der Start ist relativ einfach, drängt sich doch das Verteilen der Menü-Karte auf und die regt naturgemäss zuerst zum nonverbalen Studium an. Allerdings nicht lange, das weiss auch die Betreuerin und hängt sogleich auch ihre erste Frage nach der gewünschten Wasser-Art an. Bevor nun aber der Wunsch des kurzen Austausches aufkeimen kann – was nimmst du? – denn die Karte ist vielversprechend und inspirierend, ist die Betreuerin schon wieder da, mit dem Wasser. Diesem gilt am Tisch nun die ganze Aufmerksamkeit, damit das richtige Wasser von der richtigen Seite her ins richtige Glas kommt. Wohl wissend, dass es nun in Sachen Gesprächsaufnahme heikler wird, arrangiert sich die Betreuerin so, dass sie im Handumdrehen wieder zurück am Tisch ist, mit dem Brot. Dieses möchte sie kurz vorstellen, bitte wieder zuhören, vier Sorten, alle natürlich hausgemacht und alle eigentlich selbsterklärend, aber die Betreuerin lässt das nicht gelten. Dazu wird Butter gereicht, drei Sorten: Orange, Gelb und grünlich. (So einfach macht sie es ihren Gästen natürlich nicht!)

Ist es dann gelungen, die Menü-Folge zu bestellen, kommt eigentlich der heikelste Punkt des Abends, das Warten und damit der Stress, sich mit dem Visavis austauschen zu müssen. Aber keine Panik, die Betreuerin versteht ihren Job und hat natürlich bereits gesehen, dass das Brot aufgegessen ist und nachgeschenkt werden kann. Ausserdem ist ja auch die Frage nach dem richtigen Wein noch offen. So schafft sie locker die Überbrückung bis zum «Gruss aus der Küche», der zum Glück dann wieder genau erklärt werden kann, bitte zuhören.

Mit vollem Mund spricht man nicht und dann ist auch die Betreuerin wieder da, die

das Besteck an die Menübestellung anpasst oder sich nach dem Munden des Küchengrusses erkundigt, nachschenkt.

Der erste Gang ist da und bietet dann endlich die erste schöne Plattform, das Dargebrachte ausführlich zu erklären, schliesslich könnte es ja sein, dass man bereits vergessen hat, dass man den bunten Frühlingsalat mit Hausdressing bestellt hatte. Dann nochmals die souveräne Frage nach weiterem Brot und die Rückfrage nach mehr Wasser, alles optimale Hilfe zum Nicht-Reden, denn bereits drei Gabeln weiter kommt der Nachschub. Wieder wird sorgfältig eingeschenkt, unter der sachlichen Repetition, um welches Wasser es sich dabei handelt. (Nichts Übleres, als Blöterliwasser meinen und dann «still» im Gaumen haben)!

Ist der Teller leer, kommt die schönste aller Fragen, ob man denn fertig sei. Die Betreuerin fragt das gewohnt liebenswürdig und mit grösster Anteilnahme, um auch gleich noch nachzufragen, wie denn der erste Gang geschmeckt hatte. Nun wird es wirklich eng. Bis zur nächsten Brotunde gäbe es Zeit, für mindestens vier Sätze, aber Vorsicht. Wer sich dazu verleiten lässt, nun doch noch die Gelegenheit zu einem Gespräch aufzuneh-

men, der sollte für sich erst zwei Fragen klären: Mag ich es, dass die Betreuerin mithört und oder zweitens, bin ich während eines solchen Dinners einem Gespräch überhaupt gewachsen, will heissen, weiss ich nach jedem weiteren Getränke-Nachschank und Tellerwechsel samt Rückfragen noch genau, wo ich stehen geblieben war? (Das Menü indes gilt es nicht zu behalten, das wird ad hoc repetiert und erklärt: In allen Details, wortgewandt, bildlich und mit Fingern, ganz nahe am Gegenstand der Begierde).

Ist dann der letzte Gang fertig abgeschlossen, könnte allerdings eine Art Gespräch aufgenommen werden, nun wird es für die Betreuerin eng. Für sie bleibt nämlich bloss noch die Restfrage, ob noch alles zur Zufriedenheit sei, erlaubt scheint aber bloss noch der Zehn-Minuten-Takt.

So wird man letztlich erst durch die Begleitung der Rechnung wieder vom Schweigen entbunden. Vorher ist man Gast und hat damit ein Anrecht, durch den Abend begleitet zu werden, mit grösster Aufmerksamkeit und faszinierender Selbstsicherheit, allfällige störenden Gespräche sofort zu unterbrechen, zugunsten der bildlichen Beschreibung des Tellerinhalts.



OLIVER OTTITSCH