

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

Rubrik: Kurzfutter und Häppchen

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: 12.01.2026

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

Anfänger-Tipps

Sie wollen ein Gourmet-Restaurant eröffnen? Dann lesen Sie am besten die folgenden drei wichtigsten Tipps:

■ Stellen Sie Salz und Pfeffer auf den Tisch. Sie sind wie ein altes Ehepaar, das zusammengehört, sich aber nichts mehr zu sagen hat. So hat der Gast stets ein Déjà-vu.

■ Sagen Sie dem Chefkoch niemals, dass jemand nachgesalzt oder nachgepfeffert hat. Er betrachtet dies als persönliche Niederlage. Der Koch braucht sonst schon einen Psycho-Coach, der ihm alle zwei Minuten sagt, wie gut er ist.

■ Finden Sie einen Oberkellner, der so eine sexy Stimme hat, dass alle nur noch schmachten, wenn er spricht. Da fälltts niemandem auf, wenn er ein Rinds-Entrecôte nicht von einem Katzenragout unterscheiden kann. Perfekt. Am besten Sie stossen gleich mit einem Cabaret Sowie-so oder einem Châteauneuf-du-Robinet an. Es kann nun definitiv nichts mehr schieflaufen.

CHRISTIAN SCHMUTZ

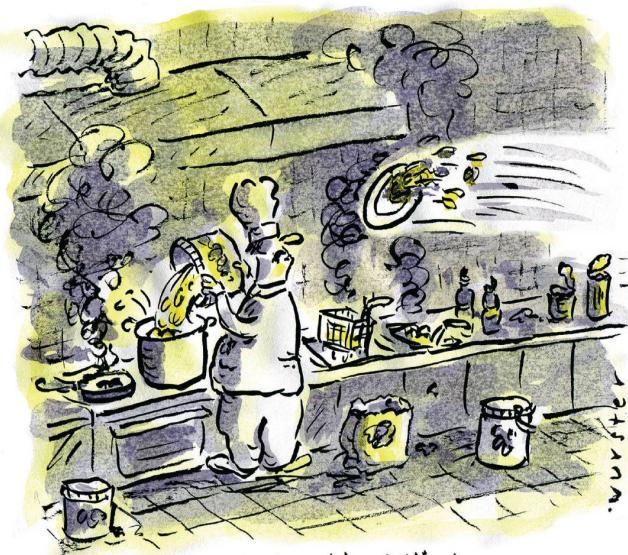
Gourmethölle

Der Teufel steht, wenn er denn will Persönlich ab und zu am Grill Fliegen frisst er auch zur Not Die Cuisine ist nicht sehr haute

MAX WEY

Schlechte Wahl

Im Restaurant L'Entrecôte rianté, die beste Rôtisserie im Arc lémanique, sitzen neben unserem Tisch zwei Engländer und bestellen, wie nicht anders zu erwarten in diesem Tempel mit der berühmtesten Küche weit und breit zwei Entrecôtes. Das Fleisch ist zertifiziert von Freilaufindern aus Australien und ihre einzige Ernährung besteht aus Gras. Den Rindern werden jeden Abend die Zähne geputzt und einmal pro Woche werden sie in die Pediküre abkommandiert, wo ihre Hufe mit Nagelscheren behandelt werden. Tische im L'Entrecôte rianté müssen mindestens vier Wochen im Voraus reserviert werden. Da nähert sich auch schon der Garçon: «Und wie möchten die Herren denn das Entrecôte gerne haben?», fragt er mit einer kaum wahrnehmbaren Verbeugung.



MIRIAM WURSTER

Gruß in die Küche

Die beiden Gäste tuscheln eine Weile, dann sagt der eine beherzt: Also wir beide möchten es am liebsten im Teller, wenn das möglich ist! Apropos: Pech haben die Kanadier: Sie hätten die französische Küche, die amerikanische Technik und die englische Kultur haben können. Und was haben sie gewählt? Die US-amerikanische Kultur, die französische Technik und die englische Küche.

HANS PETER GANSNER

lustlos in seinem Fisch statt zu essen.
Schade um die schöne Dorade!

Und ein Windbeutel am Nachbartisch ist bemüht, seinen Windbeutel umzubestellen:
mit Bourbon-Vanilleeis,
sehr viel mehr Sahne
und anstelle der Himbeeren Schattenmorellen.*

DIETER HöSS
*Sauerkirschen

Schattenseiten

Ein Fleischkloss,
für gewöhnlich ein Prasser,
wählt diätenderweise
dieses Mal blass
eine ganz leichte Vorspeise
und ein Wasser.

Sein Lämmchen kann –
anders als er und die meisten –
es sich figürlich
natürlich leisten,
röhrt die Lammkrone dann
aber nicht an.

Ein Stockfisch
stochert unterdessen

Fleischbällchen

Neulich sagte jemand im Bus laut und deutlich «Fleischbällchen». Einfach so. Ohne Kontext. Und ohne ebensolche vorzuweisen. Man glaubte schon, sich verhört zu haben, als der Mann erneut klar vernehmlich «Fleischbällchen» wiederholte. Man schaute sich etwas verstört um und wenn man genau hinsah, dann entging einem nicht, dass mancher dabei leer schlucken musste.

JOANNA LISIAK



ANDREAS PRÜSTEL



Schnipo elitär

Beim Mittagessen während eines Seminars im Restaurant eines Nobelhotels: Der Personalchef einer grossen Firma und die Nummer eins der Seminargruppe «beantwortete» die faszinierenden Fantastereien in der Speisekarte auf seine Art. Wir erwarteten: «Zarte, hauchdünne, gegrillte Scheiben vom Jungkalb mit Pommes de terre cigarettes». Als die ersten Portionen uns aufgetragen wurden, roch es erst so, dann sah es auch noch sehr ähnlich aus und flüsternd machte ein schreckliches Wort die Runde: «Schnipol», Schnitzel mit Pommes frites oder noch schlimmer: frittierte Kartoffelstücke – wie damals im Krieg. Heute der Inbegriff von primitivem Massengeschmack. Und so etwas hier!

Der Chef war ein kleiner, runder, rothaariger Typ. Ich sehe immer noch detailliert vor mir, wie sein Hals erst anschwellt, er das Portemonnaie aus der Hose riss, seiner Sekretärin hinknallte und sie aufforderte: «Sie laufen jetzt zum Bahnhof und holen dort blitzartig an der Frittenbude zwölf Portionen Schnipo. Und dieses

WOLF BUCHINGER



kranke Zeug hier geht zurück in die Küche!»

Er hatte Recht, das Kalb war viel zu jung gestorben und leichenblass, die Zigarettenkartoffeln waren weder braun noch rösch und schmeckten nach Papier. Im Gegensatz dazu waren die Bahnhof-Schnipos zu zehn Prozent des Hotel-Restaurant-Preises saftig, würzig und knackig. Der Küchenchef musste sich einen Teller nehmen und probieren, er durfte vorsichtshalber aber keinen Kommentar abgeben, denn man sagt Rothaarigen nach, sie seien bei Wutanfällen mitunter unberechenbar.

WOLF BUCHINGER

Muffin

Es ist spekulativ, ob der Muffin, seit er da ist, einem hiesigen Gebäck das Dasein streitig macht. So, wie es nicht sicher ist, ob der US-amerikanische Donut den Berliner (auch Krapfen / Puffel genannt) vom Markt verdrängt hat. Der Muffin ist jetzt da, ob man ihn essen mag oder nicht. Es gibt Rezepte – ja ganze Kochbücher – über diese verlockend süsse Speise, die sich dem Betrachter weich und unschuldig aus ihrem Förmchen emporstreckt und nichts anderes im Sinne hegt, als Lust auszulösen und verspeist werden möchte, solange sie noch feucht im Kern ist. In diesem Zusammenhang ist es dienlich, den Blick von den reinen Muffins zu grösseren Zusammenhängen zu öffnen. Es ist gut zu wissen, dass die Muffins gerne von Frauen gebacken werden, die möglicherweise auf anderen Gebieten nicht so kundig sind. Ärgern Sie sich nicht mehr, wenn Sie hinter einer einparkierenden Automobilistin lange warten müssen, weil diese blind zu sein scheint für die Grenzen einer gezeichneten Parklücke. Denken Sie stattdessen an einen Muffin. Denn vielleicht ist diese Parkierende just eine derjenigen, welche ausgezeichnete Muffins zubereiten können und ihr daher statt Spott, Wohlwollen und Lob gebührt.

JOANNA LISIAK

Maritimgourmet

Ein Fischer an der Elbe sass,
der jeden Tag dasselbe ass:

Sein Festmahl nicht Forellen waren
aus bergbachklaren Wellen, raren,
und er sich auch nicht Lendenspiess
vom Hafenmetzger spenden liess.

Auch sah man ihn auf Fischkuttern
nie Pizza oder Quiche futtern.

Ihm vor Ragout vom Kitz graute:
Statt all dem er Lakritz kaute.

An Bord, in seiner Sitzgruppe,
trank er sogar Lakritzsuppe.

In Drillich oder Trachtenjanker,
auf Kuttern wie auf Yachten trank 'er.

Er ass auf hoher See Torten
und kannte alle Teesorten.

Loblieder er auf Tee sang:
Er trank gar Tee aus Seetang!

Und tat sogar durch Tee waten,
wenn ihm die Füsse wehtaten!

– Ihn packte so die Tee-Wut,
dass es einem fast wehtut!

@@

Derart lakritz- und teesüchtig,
war er bald kaum noch seetüchtig:
Noch als sein Schiff samt Truppe sank,
im Rettungsboot er Suppe trank!

JÖRG KRÖBER



PETER RUGE