

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

Artikel: Gourmethölle
Autor: Wey, Max
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-952739>

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>

Anfänger-Tipps **Gourmethölle**

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 fällt's 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 schief laufen.

CHRISTIAN SCHMUTZ

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 riante, 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 Freilaufzindern 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 riante 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-Vanilleis, sehr viel mehr Sahne und anstelle der Himbeeren Schattenmorellen.*

DIETER HÖSS
*Sauerkirschen

Schattenseiten

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

Sein Lämmchen kann – anders als er und die meisten – es sich figurlich natürlich leisten, rührt 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 verhöhrt 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

