

Limmatspritzer

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **108 (1982)**

Heft 16

PDF erstellt am: **29.03.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Fritz Herdi

Fressepest

Stimmt, «Pressefest-Fressepest» ist schüttelreimig. Wie ja auch, wenn wir schon vom Futtern reden: «Ich will mein Herz an Lotte ketten, sie brät die besten Koteletten.»

Von der Presse samt Pest kommen auch die Herren Gault und Millau her, die seit Jahren Fressführer mit kritischen Wertungen auf den Markt schleudern: Schleudern freilich ohne Schleuderpreise; die Erstaussgabe ihres Schweizer Führers kostet zwar nicht überrissene 30 Franken, sondern nur erträgliche Fr. 29.80. Und geht weg wie kühler Dézaley.

Die beiden professionellen Topfgucker, der Nouvelle cuisine brenzlich nahegehend, werden vom deutschen gastronomischen Autor Wolfram Siebeck so apostrophiert: «Was Konrad Lorenz für die Popularität der Graugänse, das waren Gault/Millau für die Nouvelle cuisine.» Ihre Namen kann man sich gut merken: Gault erinnert an die Gaulle. Und Millau an die Venus von Milo, die schuld daran ist, dass Damen, die sich üppige Rubens-Kurven angefuttert haben, kalauernd «Venus von Kilo» genannt werden.

Salat mit Küchenschabe

Zürich ist im Gault/Millau auch vertreten. Der schweizerische Führer (Herrgott, das Wort hat sein mieses Bouquet, Jahrgang 1933, noch immer nicht ganz verloren) wurde sogar im Bahnhofbuffet vorgestellt, obwohl er ziemlich einseitig westschweizerisch orientiert ist. Dort, in Genf, höckelt auch das Nest seiner testenden helvetischen Mitarbeiter, respektive Mitesser. Item, Millau war in Zürich dabei. Die Esslokale seien, vermerkt die eher junge als erfolgreiche Zeitschrift «Die Woche», «zum Teil recht launig kommentiert».

Was heisst launig? Ich lese über die Rotisserie eines berühmten Zürcher Spitzenhotels: «Sehr enttäuschend bei unserem Besuch war die Bedienung.» So soll der Kellner die zeitraubende Qual der Wahl bei der Dessertbestellung «zuerst mit grantigem Stirnrunzeln und dann mit ostentativer Langsamkeit» quittiert haben. Über ein anderes re-

nommiertes Zürcher Haus: «Der Steinbutt ist verkocht, der dazu servierte Spinat versalzen, das Rahmschnitzel leistet dem Messer knirschend Widerstand.» Übers Diner im Restaurant eines Erstklasshotels: «Die Auswahl an Käse ist sehr limitiert, und es werden dazu verschiedene abgepackte Brote serviert, die wohl von den frühstückenden Hotelgästen übriggelassen wurden.»

Über vereinzelte Zürcher Restaurantpreise: «Aufmerksame, nicht immer sachkundige Bedienung, die lächelnd, ohne Anflug von Schamröte auch die Rechnung präsentiert.» Und auch: «Als typisch schweizerisches Souvenir eine überhöhte Rechnung – Tourist, was willst du mehr!»

Am miserabelsten kommt im Gault/Millau ein Zürcher Zunftthaus weg: «Schade, dass man in einem so schönen Hause, das mancher ahnungslose Tourist für eine Zierde der Zürcher Gastronomie hält, so schlecht isst, die einfachsten Gerichte – eine Forelle mit Kräutern etwa oder ein Wienerschnitzel mit Rösti – verlassen die Küche so zerköcht und fade, dass sie dem Gaste nur noch einen Wunsch offen lassen: schnell aufessen, sofern eine lebende Küchenschabe im Salat nicht dazu beiträgt, das Lokal vorher zu verlassen.»

Nun, falls das ein Trost für Zürcher Wirte ist, die schlecht wegkommen und die teilweisen Zufallswertungen ernst nehmen (aber keinen Autofahrer für einen miserablen Autofahrer halten, weil er einmal innerorts mit 80 Sachen pro Stunde er tappt wurde): die österreichische Ausgabe des Führers hat das renommierte Hotel «Sacher» auch eher zur Sau als zur Sachertorte gemacht, und das ebenfalls berühmte «Imperial» eine «Schönheitskönigin mit schmutzigen Fingernägeln» genannt.

Den Bock getroffen

Dem Volksmund zufolge ist das Bundeshaus in Bern Helvetiens grösstes Jagdrevier: dort werden am meisten Böcke geschossen. Gault/Millau haben auch ein paar Böcklein erlegt. Von einem Zürcher Wirt heisst es: «Für die Qualität des Wildes

kann der Chef voll garantieren – er hat es nämlich sogar selber geschossen.» Nun, dieser Wirt ist ein lieber Kollege von mir. Ich habe ihn schon auf der Jagd begleitet. Aber: mit dem, was er und seine Jagdpartner erlegen, könnte er pro Wildliebhaver wohl nur 10 Gramm Fleisch abgeben.

Total daneben auch die Schilderung aus Zürichs bekanntestem Folklore-Showlokal: «Grölendes, schunkelndes, mehrheitlich sturzbesoffenes Publikum aus aller Herren Ländern». Die Internationalität stimmt, der Rest ist unhaltbares Hinterhofgewäsch.

Im übrigen: Böcke gibt's wohl überall. Selbst der in Zürich erscheinende, viel ausgewogenere Führer «Zürich zum Essen gern» schießt sie. Etwa dann, wenn er (Beispiel: «Höhe» Zollikon) nicht einmal zwischen Gerant und Pächter unterscheiden kann. Oder wenn er, sozusagen auf einem Nebengeleise, noch allgemeine Ausgetipps vermittelt und dazu auf Seite 59 von «Castell

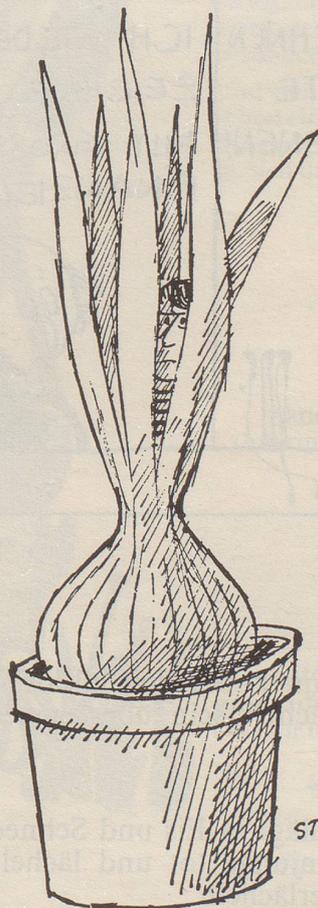
Pub» statt «Castel» schreibt, von «Birdwatscher's» (ein Diskothekdancing) statt «Birdwatcher's.» Oder wenn er als Striplokal die «Eulen-Bar» erwähnt, längst abgerissen und durch einen in den nächsten Tagen vollendeten Neubau ersetzt. Oder wenn er in der Haifisch-Bar «Tingeltangel mit Käpten Jo» sieht, obschon Käpten Jo seit Jahren dort nicht mehr auftritt. Oder wenn er im Nightclub «Red House» Orchester hört, die es dort seit Jahren nicht mehr gibt. Oder wenn er einer Kneipe «Hochseestimmung» attestiert, wo spätestens 1981 «Ebbe» zutreffend gewesen wäre.

Unter der Haube

Gault/Millau verteilten Wertungspunkte; 20 ist das Maximum. Und verteilten im Führer Toques, also Kochhauben. Sie wissen: die weissen Mützen. Vier in Maximum. Girardet in Crisier hat alle vier. So wie ein Mädchen sich freut, wenn es im Leben nicht nur beim Coiffeur unter die Haube kommt, so freuen sich sicher unsere Restaurateure, wenn sie bei Gault/Millau unter die Kochhaube kommen. Mit drei Zürcher Haubenträgern bin ich befremdet: Max Kehl, Paul Wannenwetsch in der «Eichmühle», Röbi Haupt in der «Höhe» Zollikon. Laut Gault/Millau esse ich also, wenn auch in wohl dosierten Abständen, richtig. Obschon ich es mir laut meinem geschätzten Kollegen –sten eigentlich nicht leisten kann, der in der «Basler Zeitung» neulich schrieb, die französische Küche sei die Küche, die «von einzelnen Superköchen entwickelt wurde und in den führenden Restaurants zu führenden Preisen an die führenden Wohlhabenden verkauft wird» («Märtribricht» vom 3. April 1982).

Hurtig haben Gault/Millau auch dem Zürcher Zunftthaus (exakt wäre Konstaffelhaus) «Zum Rüden» eine Haube verpasst. Aber: «Rüden»-Küchenschef Max Breitler, aus Deutschland hergekommen, war dem Hause schon nach kurzem Gastspiel von einem Tausendundeine-Nacht-Scheich fürs Erdölparadies weggeschnappt worden zu Bedingungen, die Neinsagen schwer machen. (Ich verschweige finanzielle Details, um Sie nicht zu demoralisieren.) Da war der Führer halt schon im Druck.

Soviel aus Zürich zur angeblich «zweitschönsten Sache der Welt».



Der Sprössling