Koa Schmarrn

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **110 (1984)**

Heft 19

PDF erstellt am: **21.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-608019

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Gastronomieführer im Volksmund

Über die (un)bekannten Gastronomieführer weiss man nur in einschlägigen, eingeweihten und den sogenannten gutinformierten Kreisen gut Bescheid, genauer ausgedrückt unter renommierten und gastronomisch etablierten Ess-Profis. Eine von mir gestartete Umfrage unter normal essfreudigem Fussvolk – natürlich ist sie nicht repräsentativ – hat ergeben, dass 90% der Befragten nicht wussten, was ein «Guide Michelin» oder ein «Gault-Millau»-Führer ist. «Michelin» wurde gelegentlich mit Pneureifen in Verbindung gebracht, und bei «Gault-Millau» meinte einer scherzhaft – ich zitiere – «Ist das die neue Preisliste für Schweizer Weine?» Nachdem ich die Angesprochenen aufgeklärt hatte, waren fast alle der gleichen Ansicht, nämlich der, dass sie für ihre gastronomisch-lukullischen Bedürfnisse keines «Führers» bedürften und selber eine ganze Anzahl von guten «Fressbeizli» kennen würden, die allerdings in keinem «Fressologieführer» stünden.

Ob es zum Essen hier oder dort gut oder weniger gut sei oder ob es ihnen schmecke, das könnten sie schon noch selbst entscheiden und brauchten dazu keine «Vorkäuer». Gastronomen-Bewertungspunkte seien für sie kein Massstab, sondern der «Gluscht» nach diesem oder jenem veranlasse sie, zum Essen auszugehen. Dabei spiele auch das Portemonnaie eine Rolle. Zu einem «Wurstsalat-Spezial» oder «Blut- und Leberwürsten» käme er immer noch «führerlos», meinte ein ganz Schlauer. «Teuer heisst noch lange nicht, dass es auch gut ist», war aller Ansicht, ganz abgesehen davon liessen sie sich von keinem Gastronomieführer ver-«führen» oder ent-«führen». Philosophisch dozierte einer der Befragten: «Auch in hochbewerteten Feinschmeckerlokalen kann man sich ins Krematorium essen!» Makaber, aber doch wohl unabänderlich.

Wie man sieht, sind solche Führer nur in engem Kreise gewissermassen massgeblich, und auch dort streitet man sich darüber und vor allem über die Bewertungspunkte. Für besonders Esslustige, Feinschmecker mögen sie das Tagesbrevier bedeuten. Kritik ist allemal am Platz, und «relativ» dürfte in diesen Führern als Fussnote kaum entbehrlich sein. Ganz abgesehen davon, «de gustibus est disputantum» – über Geschmack lässt sich auch hier streiten. Oder: was man isst, ist man noch lange nicht! Dazu könnte man auch *wie* man isst analytisch zur Bewertung beiziehen. In diesem nicht ganz unzutreffenden Zusammenhang erinnere ich mich an eine Bemerkung einer Service-Kandidatin einer Ausbildungsschule für Service-Personal nach einem Examenessen: «Ich kann jetzt einwandfrei bedienen. Die Frage ist jetzt aber die, ob der Gast auch einwandfrei essen kann!» Ganz so daneben war bzw. ist diese Frage auch wieder nicht. Vielleicht kommt auch er noch – neben dem Knigge –,der «Spezialführer für Essmanieren», gewissermassen als Ergänzung zu den Gastronomieführern.

Paul Valentin

HANSPETER WYSS

Koa Schmarrn

Wer Werbetexte fertigt und sprachlich nicht sicher ist, zumal auch bei Mundart, zieht entweder einen Kundigen – wie oft ist seinerzeit Nebis «Fridolin» zu Baslerischem befragt worden! – bei. Oder aber versucht's auf gut Glück.

So bastelte laut Hamburger «Die Zeit» eine in Frankfurt ansässige Werbeagentur für die Air Canada einen an die Bayern gerichteten Text, der also schloss: «All dös is koa Schmäh.» Die «Münchener Abendzeitung» brachte das Inserat tel quel, deutete aber in ihrem redaktionellen Teil an, bayrisch richtig wäre: «Des is fei koa Schmarrn.» Worauf die Fluggesellschaft respektive deren Werbeagentur den Textschluss umgehend abänderte. *fhz*

Dies und das

Dies gelesen (in einem Testbericht über Fieberthermometer, notabene): «Die Differenzen beweisen klar, dass die Qualität der in der Schweiz verkauften medizinischen Thermometer zu wünschen übrig lässt...»

Und *das* gedacht: Offenbar wird das Fieber nicht allzu ernst genommen. *Kobold*